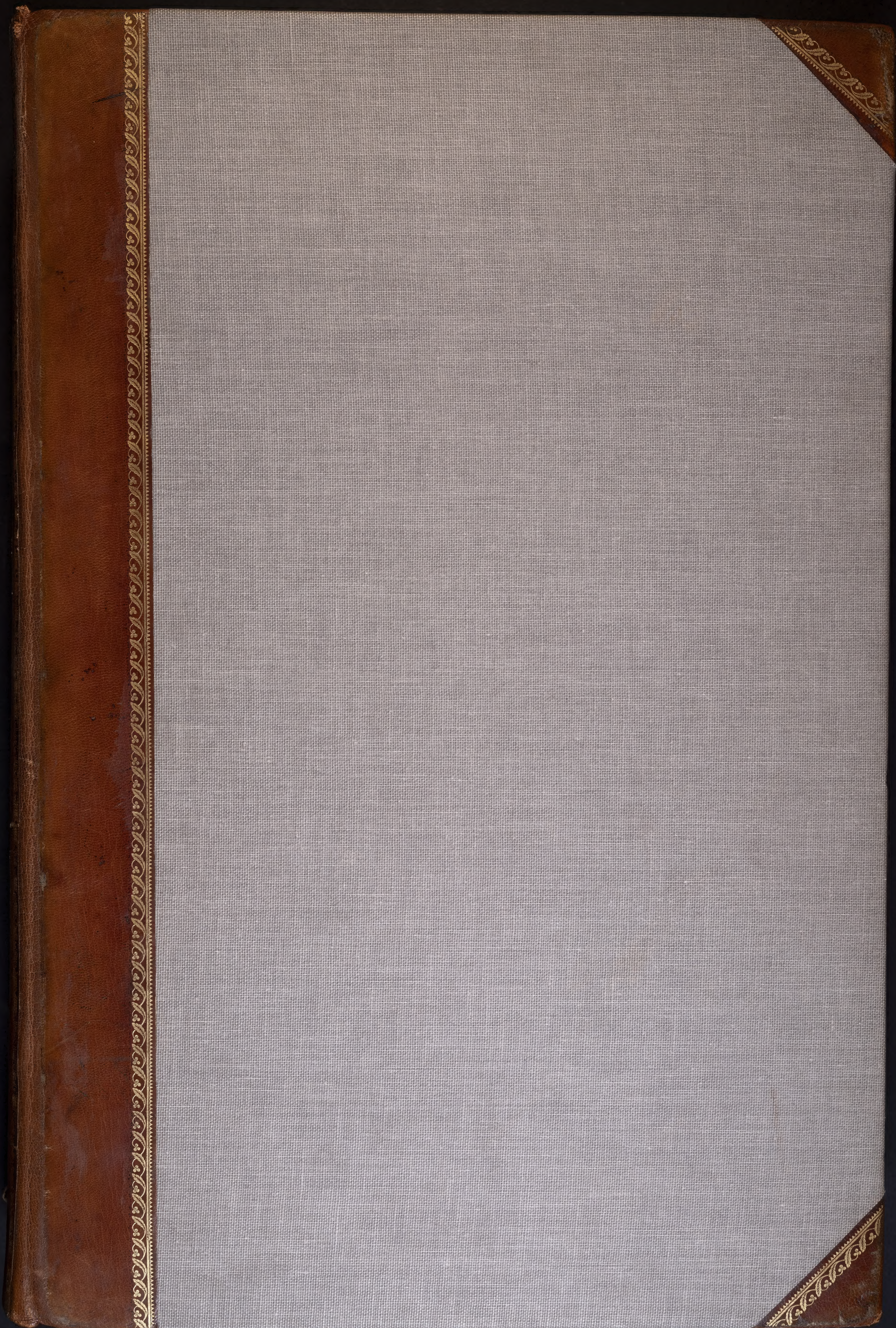






GALLESIO

POMONA

ITALIANA

2



16



Biblioteca nazionale centrale di Firenze

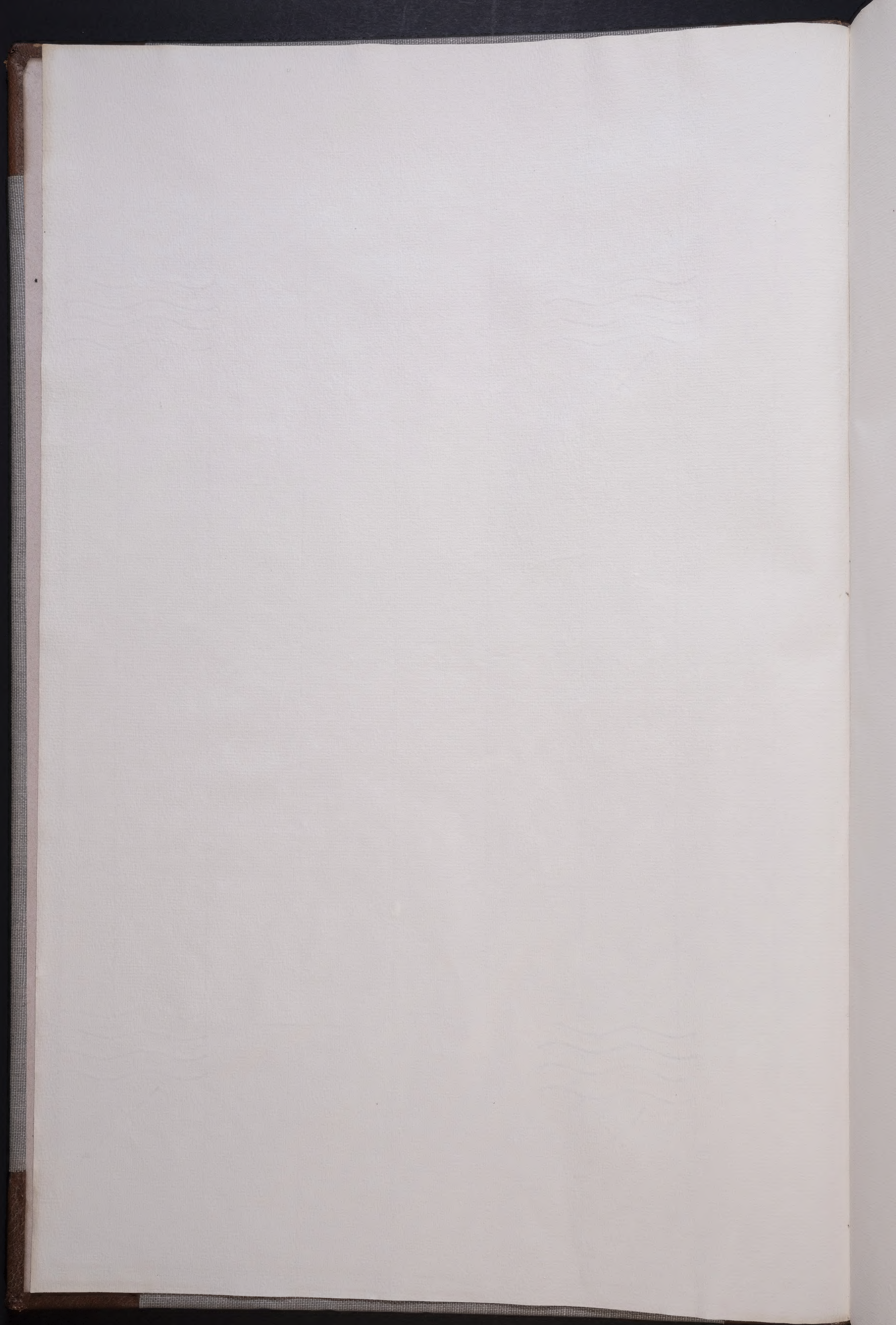
This page was intentionally left blank

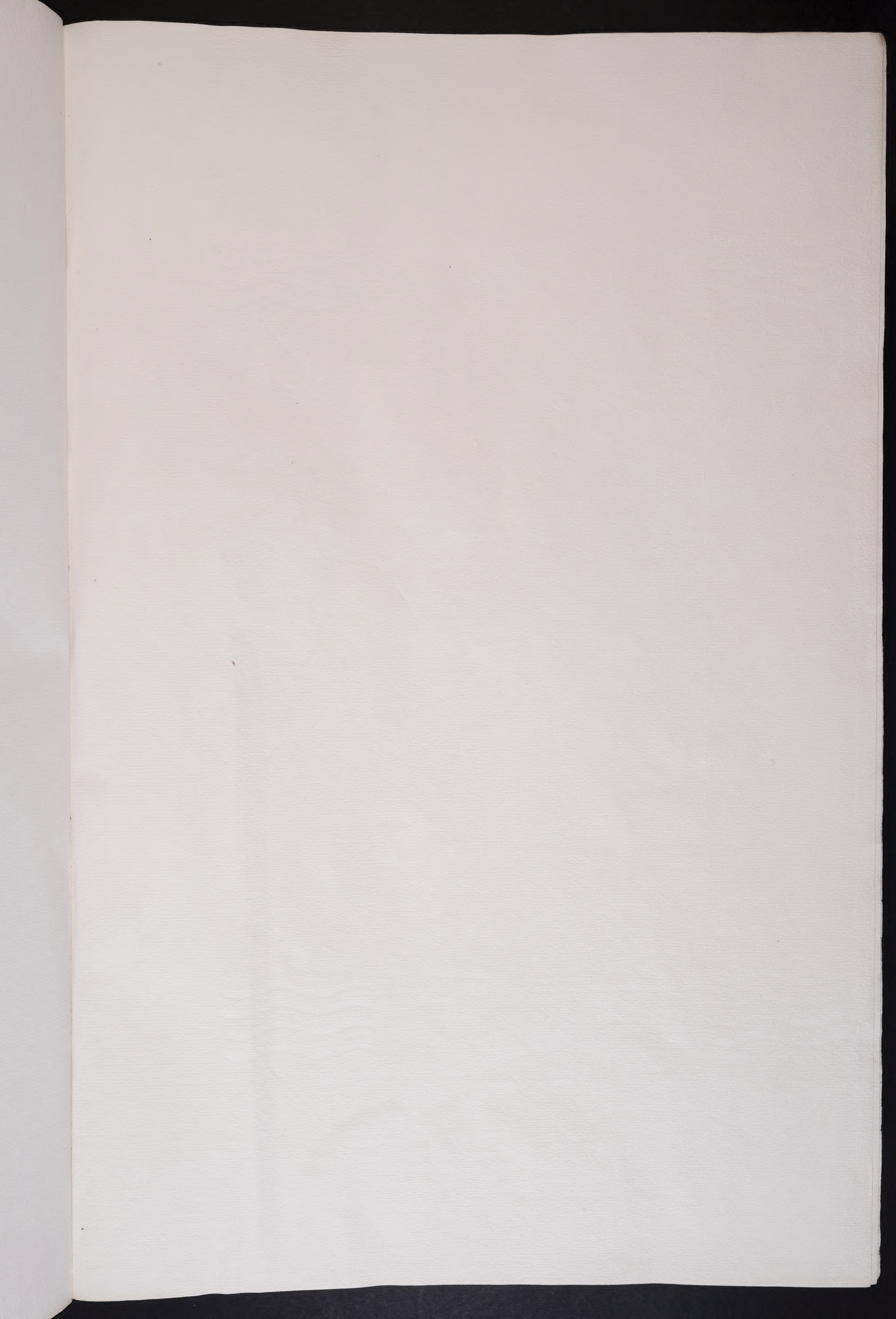
*

Pagina lasciata intenzionalmente vuota

8.1.6.4









LIBRARY
OF THE
MUSEUM OF NATURAL HISTORY

1891
JAN 10
1891



POMONA
ITALIANA

OSSIA

TRATTATO

DEGLI ALBERI FRUTTIFERI

DI

GIORGIO GALLESIO

TOMO SECONDO

P I S A

CO' CARATTERI DE' FF. AMORETTI

PRESSO NICCOLÒ CAPURRO

MDCCCXXXIX.





AI
SIGNORI ASSOCIATI

L' AUTORE

Nel pubblicare il Fascicolo XLI della POMONA ITALIANA, io ho la soddisfazione di poter annunziare ai Mecenati che mi hanno fatto l'onore di rendersi miei collaboratori nell'edizione, che l'Opera è assicurata e che tocca al suo compimento.

Quando entrai in quest'intrapresa, io non poteva prevedere l'estensione che avrebbe avuta, nè l'epoca in cui avrei potuto compirla.

La mia posizione era diversa da quella dei Pomologi che mi hanno preceduto. Abitanti tutti di città metropoli ove era concentrata la Nazione che rappresentavano, essi potevano conoscere anticipatamente il numero delle *Varietà* che avevano a descrivere e figurare, perchè si trovavano già per la maggior parte raccolte dai pepinieristi e dai giardinieri, o possedute da dilettanti vicini e conosciuti; essi avevano il comodo di procurarsene i campioni senz'uscire dal loro gabinetto; avevano la facilità di poterle studiare senza viaggi e senza dissesti; avevano il vantaggio di potersi aiutare dei lumi degli Agronomi che le coltivavano e dei Botanici più distinti del tempo; avevano finalmente a loro disposizione in tutti i tempi e in tutte le stagioni artisti speciali per eseguirne le figure, incisori appropriati onde portarle sul rame con metodi adattati, e coloritori iniziati in questo genere particolare di lavori.

II

Io, invece, mancava di tutto questo. L'Italia non ha una città centrale ove si riuniscano tante risorse. Ricca di Artisti nei generi classici, essa non ne aveva in questo genere secondario, trascurato sino a quell'epoca e riguardato come esclusivo degli Oltramontani. Le sue ricchezze pomologiche, sparse qua e là nelle provincie, non erano mai state riunite in un punto come quelle di Oltramonti; e i pepinieristi che cominciavano ad aprire stabilimenti di piante fruttifere in alcuni luoghi della Penisola non avevano nei loro nestatoj che frutti stranieri; in somma io entrava in un campo tutto nuovo, senza precedenze, senza dati, senza guide, e privo delle risorse delle arti indispensabili alla sua esecuzione.

Aveva però in contraccambio dei vantaggi che erano mancati ai miei predecessori. Aveva visitata la Francia, la Spagna e qualche parte dell'Alemagna, e in questi viaggi mi era occupato particolarmente a conoscere e studiare i frutti di quelle regioni; aveva avuta occasione di esaminare le loro Pomologie, di confrontarle colle piante delle loro coltivazioni, di conoscere i vizj dei metodi seguiti da quei scrittori nelle loro classificazioni; aveva avuto il comodo e la passione di raccogliere una gran parte di quelle varietà e coltivarle per molti anni nella mia Villa sperimentale, unitamente a quelle della Liguria e di altri paesi italiani che l'avvicinano, ed avendole sottoposte quasi tutte alla prova degli innesti incrociati e delle seminazioni, aveva potuto seguirne i fenomeni, e formarmi delle idee più giuste e più sicure sopra questa parte della scienza dei vegetali.

Tutto questo mi aveva convinto di tre grandi verità, cioè: Primo, che le *varietà* non sono che *fisionomie* individuali figlie del seme, impossibili a modificarsi e impossibili ad ottenersi dall'arte. Secondo, che le Pomone oltramontane non sono che la collezione dei frutti coltivati in quelle regioni, contenente molte varietà eccellenti, miste ad un gran numero di varietà mediocri o

III

cattive, ed accresciute nominalmente dai pepinieristi che le avevano messe in commercio, o col rappresentarle sotto nomi diversi, o coll'associarvi delle varietà nuove senza scelta, sempre senz'averne i *campioni* ossia le *piante-madri*, e sovente senza conoscerli, cosa che porta la confusione nei nestatoj, e l'inganno nello smercio. Terzo finalmente, che esistevano in Italia un gran numero di varietà squisite, ignote agli Oltramontani, particolari alle diverse provincie che le possedono, e suscettibili di essere raccolte e riunite, e di formare da loro sole una bella e ricca Pomona.

Penetrato da queste convinzioni, e illuminato dalle esperienze che mi avevano condotto ad ottenerle, ho creduto che la Pomologia potesse essere trattata in un modo più semplice e più sistematico, e mi sono formato un piano nuovo, più generale insieme e più determinato.

Le *Varietà* non sono che *fisionomie* nella specie: dunque il volerle raccogliere tutte, descriverle e figurarle è un voler riunire in un libro i ritratti di tutti gli individui esistenti e conosciuti. Bisogna limitarsi a farne la scelta, ed è questa scelta che deve formare una Pomona utile e ragionata.

Con questo principio io intrapresi il giro dell'Italia, nè ho lasciato passare un anno senza visitarne qualche porzione. A poco a poco io l'ho percorsa quasi tutta in tutte le stagioni, esaminando, scegliendo, e facendo dipingere i frutti migliori di ogni provincia.

In questa peregrinazione, nella quale ho incontrati ostacoli molti per l'esecuzione dei disegni, ho trovato che, in mezzo ad una quantità infinita di frutti mediocri, ogni paese coltivava qualche varietà distinta, poco nota ai vicini, e sconosciuta dagli Oltramontani, ma che la maggior parte delle migliori erano comuni a tutta la Penisola ove ricevevano dei nomi diversi, e che pochissime ne mancavano di quelle delle Pomone forestiere aventi un pregio distinto.

In questo modo, io mi sono veduto restringere insensibilmente il numero delle Varietà meritevoli di prendere posto nella mia collezione, ed allargarsi perciò il quadro dei miei lavori.

Allora io cominciai ad allargarmi pure nell'ammissione delle specie, e compresi nel quadro l'Ulivo, il Pistacchio, il Carobbo, il Castagno, e la Palma. Ma con tutti questi aumenti io trovai che mi restava ancora dello spazio disponibile nel perimetro che mi era fissato, e questa latitudine mi fece rivolgere alle Uve.

Già, nello studiare i Frutti, aveva colta ogni occasione di studiare anche le Viti. Tutte le volte che mi trovava a percorrere un paese in Autunno, le Uve e i Vini di quelle regioni erano l'oggetto delle mie ricerche e del mio esame, e ne aveva conservate con cura le note.

Però, nel raccogliere ciò che mi si presentava sulla scienza della Vite, e sopra quella dei Vini, io non aveva avuto sino a quell'epoca il progetto di formare una collezione e molto meno di farla entrare nella Pomona. Ero stato in Parigi testimone dei tentativi infruttuosi fatti dall'illustre Chaptal per eseguire la collezione delle Uve Francesi, e avevo conferito più volte col più grande degli Agronomi della Francia (il sig. Bosc) su questo argomento; e lo scoraggiamento di quei grandi uomini ne aveva prodotto un più ragionato in me per le Uve Italiane.

Ma, in proporzione che si andava aprendo ai miei occhi la teoria delle *Varietà*, e che andava riconoscendo che gli ostacoli incontrati dai miei antecessori consistevano nel sistema adottato delle monografie, io mi andava speranzando di poter superare le difficoltà che li avevano arrestati, declinando dal loro piano anche per le Uve come lo aveva fatto per i Frutti.

Pieno di quest'idea, io mi disposi a tentare questo nuovo lavoro, lieto di poter sostituire a dei semplici Frutti da mensa, dei quali siamo già tanto ricchi, un frutto più interessante sotto i rapporti economici e finanziari.

Fui fortificato in questo tentativo dall'aver riconosciuto che è dai caratteri delle *varietà* che dipendono principalmente le qualità dei vini, e che le località ed i metodi di vinificazione non vi entrano che subalternamente.

L'opinione contraria era stata, ed è forse ancora in questo momento, uno dei pregiudizj che hanno arrestato e che arrestano i progressi della vinificazione in Italia. Era dunque della più grande importanza il dissiparlo. Bisognava che gli Italiani si persuadessero che le qualità dei Vini di Borgogna e di Bordò non sono dovute nè al terreno nè al clima nè alle pratiche vinarie di quelle regioni, ma alla qualità delle loro uve, e alla scelta che se ne fa dai coltivatori; bisognava che si persuadessero che, anche in Italia vi sono uve capaci a dare dei *vini fini per i rosti*, come ve ne sono di quelle proprie a dare dei *vini liquori*, e che basterebbe conoscerle, determinarle, e separarle dalle uve inferiori per ottenere dei vini squisiti in tutti i generi; bisognava finalmente che si convincessero che, fatta la scelta delle uve, e còlte nella loro perfezione, non avevano altro ad aggiungere alle loro pratiche enologiche, che l'uso dei grandi preservativi della schiarificazione e della solfatura.

Ed ecco l'oggetto del mio secondo lavoro. Io l'ho intrapreso con quella confidenza che ispira l'intima convinzione della giustezza dei principj sui quali è basato, e colla lusinga di poterlo restringere nel quadro destinato originariamente all'Opera. Ma in questo calcolo io mi sono trovato ingannato in un modo appunto contrario a quello che mi ha ingannato nei Frutti da mensa.

La scelta delle Uve mi ha dato un risultato molto più esteso. Invece di trovare nei diversi paesi le stesse varietà con dei nomi differenti, ho trovato che ogni provincia ne aveva delle proprie, e che la molteplicità dei nomi non si incontrava che nei paesi a contatto, e perciò nell'interno delle provincie o nei confini.

VI

Il Piemonte non conosce le varietà del Nizzese, del Genovesato, della Toscana ec., come la Toscana non conosce le varietà di quei paesi, nè quelle di alcun'altra regione dell'Italia. Così ogni provincia avendo le sue, il numero delle varietà italiane diventa assai maggiore per le Uve che non lo è per i Frutti da mensa.

È questa la circostanza che ha fatto fallire i miei calcoli, e che mi ha obbligato ad estendere il quadro dell'Opera. L'aumento però non sarà grande, ed io spero poterlo limitare a cinque o sei fascicoli. Con quest'aggiunta io mi lusingo di poter portare la Collezione al suo complemento, disporla finalmente con metodo e darvi l'insieme che deve avere un'opera scientifica.

Sin ora io mi sono limitato a pubblicare un corpo di materiali sparsi e staccati, cioè a dire, un misto di individui di ogni specie presentati promiscuamente, e senza regola. Nel mio gabinetto però io li era andati classando in proporzione che li scuopriva, distribuendoli in un quadro e nell'ordine in cui dovranno figurare a lavoro compiuto. Era questo il solo sistema capace di condurmi ad un risultato regolare. Si esigevano degli anni per visitare i paesi ove si trovano i Frutti e farne la scelta, ed erano necessarj degli anni per farli dipingere, portarli sul rame, stamparne il numero di copie proporzionato a quello degli associati, e farli miniare a pennello; nè si poteva accumulare tanto lavoro senza pubblicarlo, nè anticiparne il complesso regolarizzato nella parte scientifica senz'averlo sotto gli occhi tutto in dettaglio. Così io mi sono trovato obbligato a pubblicare le Varietà in proporzione che mi riusciva di farle figurare, ed accompagnare le Tavole da una semplice descrizione individuale, riservandomi a presentarle in un ordine regolare subito che ne avessi compita la raccolta.

Non ho deviato da questo sistema che per la prima parte del *Trattato sul Fico*, perchè lo sviluppo che contiene non esigeva la cognizione individuale delle Varietà pomologiche, essendo

VII

unicamente fondata sopra le differenze generali che distinguono il tipo dai mostri.

Ho fatto apress'a poco altrettanto per alcune specie che contengono poche fisionomie di un interesse particolare, come il Pistacchio, il Carobbo, il Melagrano, il Castagno, la Palma, il Lazzarolo, il Giuggiolo. Per questi ho creduto di non dover moltiplicar le figure senza utilità, e ho riunita la parte scientifica alla figurativa nella descrizione delle poche varietà che meritano di essere coltivate. Per tutte le altre io mi sono riserbato a trattar delle specie subito che avrò compita la collezione delle Varietà.

Intanto però io ho sentito e sento che il mio lavoro è già abbastanza avanzato per poter cominciare a farne conoscere l'insieme agli Associati; ed è ciò che mi propongo di fare nei Fascicoli che restano a pubblicarsi.

Il Fascicolo quarantaduesimo sarà accompagnato da un Quadro ragionato e sistematico delle Varietà contenute nell'opera, riunite per specie e classate secondo i loro rapporti, e in esso figureranno non solo gli articoli pubblicati, ma quelli ancora che restano a pubblicarsi.

Con questo quadro gli Associati avranno sotto gli occhi il prospetto di tutta l'opera, e potranno con esso cominciare a decomporre i fascicoli, regolarizzare la distribuzione degli articoli, e farli anche legare in volumi.

Io calcolo che il tutto potrà essere distribuito in cinque tomi, e comincio a dare col presente fascicolo il frontespizio del tomo secondo. Il frontespizio del terzo sarà unito al quadro generale che sto preparando. I fascicoli successivi conterranno i frontespizj degli altri tre tomi, e l'ultimo un Indice generale col quale si potrà trovare con facilità tutto ciò che di più interessante è contenuto nell'Opera.

Io spero che non mi sarà fatto un carico di aver esteso il piano che mi era proposto al principio, e di avere così aumen-

VIII

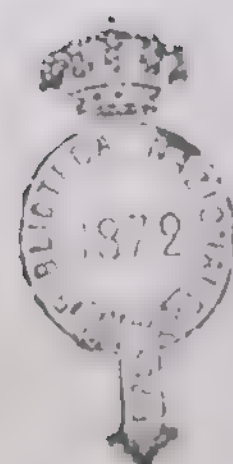
tato il materiale dell'edizione. In un'intrapresa nuova e coscienziosa come è stata la mia, io non potevo fissarmi dei limiti esatti. Io lavorava per la scienza, solo per la scienza, e doveva adattarmi all'ordito (*canevas*) che mi presentava la scienza, senza farmi schiavo nè degli interessi dell'edizione nè di quelli degli Associati (1).

È stato questo il principio che ha dirette tutte le mie operazioni in questa intrapresa, e che continua a dirigerle. Se avessi voluto fare una speculazione, e seguire gli impulsi e i piani degli editori, l'opera sarebbe già finita da molto tempo, ed io goderei un qualche frutto delle mie fatiche. Ma io non ho mai lasciato entrare nei calcoli nè l'interesse degli editori nè il mio: io l'ho sempre sacrificato e lo sacrifico al perfezionamento dell'Opera tanto sotto i rapporti scientifici quanto sotto quelli dell'Arte, e ho provata una soddisfazione, ogni volta che, con un aumento di spesa ho potuto ottenere un aumento di lumi nel testo, o un perfezionamento nella parte tipografica.

Me fortunato, se potrò giungere allo scopo che mi sono prefisso, e al quale tendo indefessamente! Nella mia età avanzata io non chiedo alla Provvidenza un prolungamento di vita che per aver il tempo di compiere questo lavoro, come Giosuè chiedeva al Dio d'Israelle che prolungasse la durata del giorno per compiere la sua vittoria.

Firenze, 2 Settembre 1839.

(1) *L'Autore, desideroso di dare ai Sigg. Associati una testimonianza della sua gratitudine, si fa un piacere di regalarli di un esemplare di un'altra operetta che sta per pubblicare, intitolata: GLI AGRUMI DEI GIARDINI BOTANICO-AGRARI DI FIRENZE DISTRIBUITI METODICAMENTE IN UN QUADRO SINOTTICO COI PRINCIPI DELLA NUOVA TEORIA DELLA RIPRODUZIONE VEGETALE. Quest' esemplare sarà unito al presente fascicolo della Pomona, e servirà di schiarimento a molte teorie nuove contenute nella medesima. I Sigg. Associati ne sono prevenuti onde possano reclamarlo dai distributori.*





Fico Verdeccio

Giuseppe Stagli di pinto a Bologna

Mss. Cantardi inc. in Roma

FICO

VERDECCIO

FICUS CARICA sativa, unifera, serotina, bononiensis; ficu minimo, compresso, faemineo, sterili, cortice luride virente, pulpa e luteo-albescente, melliflua, maxime saccharata, sere maturescente. Vulgo, Fico Verdeccio.

Fico Verdecchio. Tanara.

Fici Verdecchij. Aldrov. 431.

Fico Verdichio. Fig. Verdec. Dialetto Bolognese.

Fico Verdolino. Fig. Verdolin. Dial. Piacentino.

Il FICO VERDECCIO è una delle varietà più stimate del Bolognese, e di quella parte di Lombardia che resta fra la Romagna e il Pò.

È una pianta piccola, e direi quasi tendente al nano. Il tronco s'innalza poco, i rami sono corti e sottili, le foglie piccole, per lo più cinque-lobate e a lobi sovente sublobati e profondi, e il frutto picciolissimo.

La forma del Fico è piriforme, ma compresso alla corona e con un collo che non è quasi sensibile. Ei pende da un picciuolo legnoso, più lungo che nella generalità dei fichi, e circondato di squamme aventi la forma di brattee.

Nello stato di acerbità è verde, lunghetto, e rigato longitudinalmente da una costatura che lo lista tutto in giro, e che mette capo alla corona come a centro comune.

In proporzione che si avvicina alla maturità egli si allarga, e la costatura si rende meno sensibile. Il verde della buccia de-

Fico Verdeccio

FICO VERDECCIO

grada in un verdastrò giallognolo, e finisce per prendere il colore dei fichi cotti dal Sole: allora egli avvizza, ma non si screpola.

La polpa, composta di una quantità di fiorellini sottilissimi, legati da un miele denso e concentrato, è verdognola presso della buccia, e giallo-chiara nel mezzo. Essa è morbida, gentile e saporitissima.

La maturazione di questo fico è tardiva. Si mangia sino alla fine di Settembre, ed è sempre migliore, perchè la sua buccia, che resiste all'umidità e non si screpola, lo garantisce dal guastarsi, e lo dispone a quella maturazione lenta che dà luogo allo sviluppo graduale dei sughi, e alla perfetta formazione della parte zuccherina.

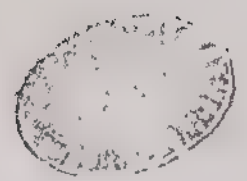
Il *Verdeccio* dei Bolognesi che molti scrivono, e pronunziano ancora *Verdichio*, non ha nulla di comune nè coi *Verdini* della Toscana, nè coi *Verdoni* del Veronese, nè coi *Verdipassi* del Genovesato, nè coi diversi *Verdini* del Milanese; ma mi è sembrato lo stesso del *Verdolino* dei Piacentini. Esso ha ancora una grande analogia col *Zigarino Verde* dei colli Euganei, che è tanto stimato dai Padovani.

La sua coltura è quella che esigono in generale i Fichi. Io credo che questo ami di preferenza i luoghi aprichi, e non l'ho trovato che nelle colline. Forse riescirebbe bene anche nei climi più meridionali, e chi sa che non vi maturasse più presto.

Io ne ho una pianta, dono del mio amico l'illustre Professore d'Intaglio Sig. F. Rosaspina, ma non fruttifica ancora.

Il disegno che accompagna questa descrizione è dovuto alle sue cure, ed è stato eseguito in Bologna da un disegnatore di somma abilità.

Certo non si potrebbe rappresentare con maggior verità e il frutto e lo spaccato, ed io gli ho messi al confronto coll'originale, e li ho trovati della massima rassomiglianza.





Fico Verdone

*Domenico Del Pino Disegno -
Giuseppe Pera. inc. in Firenze 1829.*

FICO VERDONE

O

VERDONE ROMANO

FICUS CARICA *sativa unifera serotina; folio ter-quinque-lobato; Ficu magno, oblongo, foemineo sterili; cortice obscure-virente; pulpa crassa, melle rubente convoluta, gustu dulci. Vulgo, Fico Verdone.*

IL VERDONE ROMANO è una varietà propria dei paesi che restano sul Mediterraneo fra la Toscana e il Regno di Napoli, e specialmente del territorio di Roma.

È un albero grande e fecondo che non produce che dei fichi autunnali. La sua foglia è larga, qualche volta trilobata, ma più sovente divisa in cinque lobi. Il Fico è lungo e ben tornito, tondeggiante alla corona e attaccato ad un peduncoletto legnoso che si trova di rado nei fichi dei paesi marittimi. La buccia è verde, ma di un verde sudicio: la polpa è grassa, morbida, dolcissima, composta di filetti sottilissimi, involti in un miele denso e saporito, che la colora di rosso.

Essa si mostra sovente alla corona, ove la buccia si apre quando è troppo imbevuta di umido dalle piogge, ma non apparisce mai nei lati, perchè la buccia è forte, e non si screpola come succede nella massima parte de' Fichi gentili.

Il *Fico Verdone* abbonda in tutto il territorio Romano situato sul Mediterraneo. Io l'ho trovato a Foligno, a Bolsena, a Viterbo, e in Amelia, luogo famoso per l'eccellenza dei suoi frut-

Fico Verdone

FICO VERDONE

ti, e più ancora sulle piazze di Roma. Da per tutto vi è stimato assai, e merita difatto la riputazione di cui gode.

Il campione su cui si è lavorato il disegno della presente Tavola è stato colto nel 1825 da una pianta che vive nel Giardino del Papa al Quirinale.

Non credo che si coltivi in altri paesi in Italia: non l'ho mai veduto in Napoli, in Toscana e nel Genovesato.

Da per tutto vi sono dei Fichi, il nome de' quali deriva dal verde, che colora la buccia. I Toscani vantano i loro *Verdini*, i Bolognesi il loro *Verdeccio*, i Genovesi il *Verdepasso*, i Padovani il *Verdolino*, e i Veronesi il *Verdone*: nessuno di questi ha che fare col *Verdone Romano*, e ardisco dire, che nessuno lo pareggia in delicatezza ed in sapore. Il *Verdone* dei Veronesi è quello che gli somiglia di più; ma non è lo stesso. Io non ardirò decidere quale sia il migliore dei due. Non ho mai avuto occasione di mangiarli insieme, e la reminiscenza del palato tradisce sovente quando i paragoni sono istituiti sopra oggetti divisi da un lungo intervallo di tempo. Dirò solo, che sono le due varietà che ho trovate migliori fra tutte quelle che ricevono il nome dal verde della loro buccia, e che meritano ambedue di essere introdotti nei paesi che non li conoscono.





Cocciniglia del Fico

Insetto Cocciniglia che si trova sul fico nel 1804
Fico, 1804, 1805, 1806

COCCINIGLIA

DEL FICO

COCCUS FICUS CARICAE LIN.

Tutte le piante hanno i loro insetti destinati a vivere in esse, e a pascersi del loro prodotto.

Il *Cactus* è l'abitazione della *Cocciniglia*, l'*Arancio* del *Coccus Hesperidum*; l'*Ulivo* ne mantiene più specie; e il *Fico*, destinato a nutrirne due, provvede all'uno coi sughi della corteccia e delle foglie, e all'altro col seme che si chiude nel frutto.

Nel nostro trattato sul *Fico* abbiamo fatta la storia di ambidue, e nell'articolo del Caprifico abbiamo descritto quello del frutto, e ne abbiamo data la figura. Restava a rappresentare quello che vive sui rami, e che si nutre dei sughi che circolano nella pianta. I lettori lo riconosceranno nella tavola che accompagna il presente articolo.

Essa presenta un ramicello di *Fico* coperto di questi insetti, con alcuni di essi separati, altri nel loro stato naturale, altri ingranditi col microscopio.

Il Sig. Dott. Carlo Passerini, Conservatore dell'I. Museo di Storia Naturale di Firenze, e dottissimo Ornotologo, ha gentilmente prestato l'opera sua, come naturalista, onde facilitare alla Sig. Isabella Bozzolini l'esatta esecuzione di questa tavola, ch'essa ha disegnata da un ramicello di *Fico Dottato*, colto nel Giardino del Sig. Profess. Gazeri nel 1825.

Non ripeterò quanto ho già detto su questo proposito nella parte scientifica. I lettori avranno osservato in quell'articolo, che

Cocciniglia del Fico

COCCINIGLIA DEL FICO

la *Cocciniglia del Fico* è un insetto proprio di questa pianta, e che non esiste che in essa. Avranno veduto che la madre, che vive attaccata al ramo del *Fico*, mette fuori in Maggio le sue ova che si schiudono in altrettanti insettini, i quali si spargono sopra tutta la pianta, vi si fissano, la succhiano, vi si riproducono e moiono.

Aggiugnerò ora che la morte di una madre è rimpiazzata da centinaia di figli; e così di generazione in generazione con tanta fecondità, che in pochi anni tutta la superficie dell'albero ne resta coperta. Quando si arriva a questo punto è difficile il praticare il rimedio, che suggerisce la natura, di fregare i rami con un pannello per ammazzarli. È un'operazione dispendiosa e quasi impraticabile, perchè non è possibile il poter giungere colla mano a passare i rami i più lontani, specialmente se si tratta di piante grandi e distese.

Il rimedio dello scapezzamento dell'albero, che è il solo che resti in questa estrema, priva il coltivatore del prodotto di molti anni, ed è pericoloso per la pianta, e spesso mortale. Quindi il ripiego il più prudente è quello di prevenire il progresso della malattia, diradando i rami del *Fico* quando principia ad esserne infetto, e liberandolo dai pochi insetti che cominciano a distinguersi prima che vi si moltiplichino troppo. Quando si trascura questa precauzione, il male fa dei progressi spaventosi; esso si rende estremo in due a tre anni, e si attacca ancora alle piante vicine.

Io ho cercato di scuoprire il modo con cui questi insetti passano da un albero all'altro, nè mai ho potuto conoscerlo. Suppongo che i maschi sieno provvisti di ali come in altre specie, e che vadano girando per l'albero a fecondare le femmine; ma queste sono fisse sulla corteccia. Quando l'uovo si schiude, i figli si muovono e corrono lungo i rami per prendervi un posto: una volta però che si sono attaccati in un punto, più non si staccano: ivi si nutrono, crescono, sono fecondati, e depositano le ova, che si schiudono sul luogo medesimo sotto la coperta della madre, che muore

COCCINIGLIA DEL FICO

riducendosi in una pellicola arida, e rinnovano poi le rivoluzioni delle generazioni precedenti.

In seguito a questo sistema di vita e di propagazione è difficile il concepire come possa aver luogo il passaggio da una pianta infetta alle altre intatte. Forse che, in mezzo a tante femmine fisse, la natura ne ha creato qualcheduna fornita di ali come i maschi. Forse che qualche ovo, che cade nel suolo, schiude delle *Cocciniglie*, che trovandosi fuori del luogo ove possono vivere, si strascinano a poco a poco al piede d'una pianta vicina ove si stabiliscono stipiti di nuove generazioni. Tutte queste sono congetture; ma il fatto del passaggio è sicuro, e la natura deve aver provveduto al modo di farlo succedere. Esso era necessario per la conservazione della specie. Senza il passaggio da un albero all'altro vi sarebbe stato pericolo di vederla estinta, sia per la guerra che prova per parte dell'uomo, sia per un effetto naturale del deperimento degli alberi nei quali ha cominciato. Con questo trapasso essa si conserva e si moltiplica. Ma nel facilitare questa moltiplicazione, la natura avrebbe ella preparata invece la distruzione dei Fichi?

Chi ha avuto luogo di osservare la rapidità con cui si propaga quest'insetto una volta che è stabilito in un albero, e il modo con cui lo succhia, deve essere sorpreso che a quest'ora non abbia invaso quante piante esistono in natura. Ma Iddio nella sua infinita sapienza ha provveduto alla conservazione di tutto.

Dopo un certo periodo di stagioni propizie agli insetti, ne compare sempre qualcheduna che gli distrugge. Nella state del 1826, la massima parte dei fichi in molti luoghi della Toscana e del Genovesato erano coperti di *Cocciniglie*. L'inverno del 1827, le ha distrutte in maniera che più non se ne distinguono. I geli si sono uniti alle piogge, e le madri, che avevano sfuggito nell'inverno il rigore del freddo, hanno veduti una parte dei teneri figli staccati dalla corteccia e portati via dalle acque dirotte e frequenti della primavera.

COCCINIGLIA DEL FICO

Con questa alternativa di contrarietà e di favore la natura mantiene nel mondo fisico quel giusto equilibrio, mediante il quale tutti gli esseri vivono gli uni alle spese degli altri senza distruggersi mai, e senza eccedere quella savia proporzione stata determinata nel principio dall'infinita sapienza del Creatore.





Fiore di Giuggiolo

Domenico Del Rio disegnò in Firenze 1830.

Giulio Perini incise in Firenze 1830.

FIORAZIONE

DEL GIUGGIOLLO (1)

La FIORAZIONE non è la stessa in tutte le piante, e pare che in generale i caratteri che la distinguono si riducano a due, sui quali ho stabilita una divisione coi nomi di *fiorazione immediata*, e di *fiorazione successiva*.

La *fiorazione immediata* è quella delle piante che svolgono il fiore nella gemma dell'anno antecedente, cioè a dire nella gemma che si è formata col formarsi del ramo nella primavera precedente, che è cresciuta nella state, e che maturata nell'inverno si trova preparata alla produzione da una vita di un anno.

La *fiorazione successiva* invece è quella dei vegetabili, i quali non preparano nei rami che devono continuare la pianta per l'anno successivo che delle *gemme ramifere*, ma che producono le *gemme fiorifere* nei rami nuovi dell'anno, e le svolgono subito e le allegano e le portano a frutto.

Nella prima classe si incontrano la maggior parte degli alberi fruttiferi come il Pero, il Melo, il Ciliegio, il Pesco e cento altri.

Nella seconda si trova la Vite e poche altre piante più singolari come il Lazzerolo e il Fico.

Il *Giuggiolo* non appartiene nè all'una nè all'altra di queste due divisioni.

Ei getta in primavera nei nodi, ma getta egualmente e nei nodi di formazione nuova dell'anno, e nei nodi di formazione an-

Fiorazione del Giuggiolo

FIORAZIONE DEL GIUGGIOLO

tica che suddividono i rami delle cacciate antecedenti, e di più le messe che sbuccia sono di due sorti.

Le une sono *legnose* e hanno i caratteri delle ramificazioni ordinarie che accrescono annualmente gli alberi: sono grosse, cilindriche, lisce, prima verdognole, poi di un rosso bruno, piegate a zig-zag, e divise in nodi spessi e guarniti di due spine ineguali, una lunga e quasi diritta, e l'altra corta e ricurva: queste messe seguono press' a poco la medesima economia delle *messe ramifere* delle altre piante, ma sortono di rado, e non se ne contano annualmente che una o due per branca, ossia per ramo principale, e ben sovente nessuna.

Le altre sono *fogliacee*, e sono quelle che cuoprono l'albero, lo rendono fosco e fronzuto e servono alla fruttificazione. Nell'anno della cacciata, esse si svolgono sui nodi che si vanno formando nei rami nel loro allungarsi, e hanno per nutrice una foglia, e per custodi due spine. Negli anni successivi esse spuntano nei nodi delle cacciate anteriori, ove sono nate e perite le loro sorelle del primo anno sopra una protuberanza legnosa che contiene le gemme estinte degli anni antecedenti, e nascono a fascetti di due, tre, e quattro per gruppo. La forma e la fisionomia che presentano le confonde con i ramicelli, e tutti le considerano per tali: sono composte di un nervo lungo, sottile, verde-biancognolo, diviso in nodi alterni come i rami, e guarnito in ciascun nodo di una fogliola ovale-oblunga, liscia, verde, rilevata da tre nervature e leggermente dentellata nel lembo, e nella cui ascella si formano le *gemme fiorifere*, nello stesso modo che si formano nei nodi delle *messe ramosse*. Queste gemme si svolgono in tanti bottoncini picciolissimi giallicci, qualche volta solitarj, più spesso riuniti a due e più insieme, ed attaccati al petiolo comune della foglia con dei peduncoletti appena visibili. Aperti in fiore, presentano la forma di una stelletta piatta e giallognola, contenente un calice quinquifido, colorato interiormente e tagliato a lobetti pun-

FIORAZIONE DEL GIUGGIOLO

tuti, sul quale si spiegano cinque petaletti picciolissimi, concavi, inseriti fra le divisioni del calice, più stretti e un poco più lunghi delle divisioni medesime, e dentro a questi cinque stami opposti ai petali, sostenuti da dei filamenti più corti di essi, sormontati da antere rotonde e circondanti un pistillo impiantato nel mezzo di un disco carnoso, orbicolare, e colorato, con un ovaio superiore insenato nel disco e finito da due stili corti a stimmati ottusi, il quale ovaio si converte in una drupa ovale e rotonda contenente sotto una polpa carnosa un nocciolo biloculare a logge monosperme.

Tali sono i fiori del *Giuggiolo* e le *foglie fiorifere* che li portano: esse sortono in Aprile, si allungano in Maggio, sbocciano i fiori in Giugno, allegano in Luglio, e gli maturano in Settembre; e sino a qui, queste foglie somigliano a tanti ramicelli, e seguono l'economia ordinaria di tali organi, come nelle altre piante.

Ma nel venir dell'inverno esse spiegano dei caratteri che lor sono proprj, e che nell'escluderle dalla classe dei rami le fanno passare in quella delle foglie.

Le messe delle altre piante formano di loro natura una continuazione della sostanza legnosa e del tessuto corticale dell'albero, e perciò sono persistenti, nè si possono distaccare che colla violenza. Nel *Giuggiolo* le messe di cui parliamo non tengono alla protuberanza legnosa da cui escono che pel mezzo di alcuni nervetti interni, che ve le attaccano, ma che sono divisi da una articolazione somigliante a quella del petiolo delle foglie ordinarie, la quale interrompe la continuazione del tessuto, dimodochè quando questi nervetti che le alimentano si disseccano, esse si staccano senza lacerazione, e cadono.

La cicatrice della loro inserzione resta sulla protuberanza che le portava, e ne aumenta il volume; ma si dissecca come quella delle foglie degli altri alberi, ed ha al suo lato le nuove gemme che si sono formate sotto la protezione della messa che ha frut-

FIORAZIONE DEL GIUGGIOLO

tato nell'ascella del suo gambo, e che, cresciute nella state e da essa nutrite, compariscono già mature nell'autunno, e rinnovano poi nella successiva primavera il corso naturale della vegetazione fruttifera di questa pianta.

In tal modo, la protuberanza che la natura ha messa nei nodi fra le due spine va ingrossando ogni anno, e forma col tempo un tubercolo legnoso e rilevato che contiene le cicatrici secche delle gemme estinte degli anni antecedenti, e le nuove gemme che vi si formano ogni anno, e continua con tale sistema a rinovare nel medesimo punto senz'allungarsi la vegetazione annua dell'albero sino ch'ei vive.

Ed ecco la ragione per cui il *Giuggiolo* ha una crescita così lenta. Egli fruttifica ogni anno sul medesimo luogo, e può lussureggiare di una fogliazione ricchissima e di una fruttificazione abbondante senza crescere una linea in lunghezza.

La crescita in dimensione è riservata ai rami propriamente detti, e dei quali abbiamo già fatto cenno. A questi è confidata dalla natura la prolungazione annuale dell'albero, ma la semplice sua prolungazione, poichè senza di essi egli vegeta e si cuopre di frondi e di frutti per un tempo indefinito.

Quindi i veri rami non sortono annualmente che in pochissimo numero, e in certe annate non ne sorte alcuno. Ordinariamente essi escono dalle punte delle grosse branche più forti, e specialmente dalla centrale, più di rado dalle laterali, e qualche volta ancora dal legno come i rami succhioni; ma io ho veduto alcune di queste branche vegetare per molti anni e fruttificare senza mai mettere un ramo. Quando li mettono, essi sortono con molta forza, e si suddividono nell'allungarsi in molte branche; ingrossano straordinariamente nell'anno medesimo della cacciata, e si guarniscono subito ai nodi di gemme e di foglie fiorifere che compiscono nella state medesima tutta la rivoluzione delle altre.

FIORAZIONE DEL GIUGGIOLO

Tale è l'economia vegetale di questa singolarissima pianta. I Botanici aveano ben osservato che vi è una differenza fra le *messe conservatrici* che prolungano l'albero, e le *messe produttrici* che portano i frutti; ma le aveano considerate ambedue come rami, non accordando il carattere di foglie che alle *fogliole* laterali, nell'ascella delle quali sbucciano i fiori, senza far caso di quelle più grosse che nascono nell'anno della cacciata sui nodi del ramo in proporzione che si formano, le quali sono sfuggite intieramente alla loro osservazione, siccome si riconosce particolarmente nella descrizione che ha data di questa pianta il Sig. La Marc nell'Enciclopedia Metodica.

Se avessero osservato che le *messe conservatrici* che sortono di tempo in tempo dai rami sono le sole che sieno persistenti e che prolunghino la pianta, nel mentre che le altre sono caduche, si sarebbero allora avveduti che le prime costituiscono i veri rami, e che le seconde altro non sono che *foglie composte*, le quali, per una singolarità rimarchevole, sono dotate di gemme fruttifere nell'ascella delle loro *fogliole*, e mettono in esse i loro fiori.

Questo carattere forma un'eccezione nel sistema generale della vegetazione, ma non è meno reale per ciò; ed è altrettanto più da rimarcarsi, in quanto che porta seco delle altre eccezioni, che distinguono in diversi altri punti la vita vegetale del *Giuggiolo*. Le più singolari sono quelle che concernono l'economia della *gemmazione*.

Tutte le piante rinnovano annualmente la loro testa; e il punto legnoso che ha frondeggiato in un anno, resta nudo nel successivo, o serve solo di base alla prolungazione ramosa, destinata esclusivamente alla nuova fogliazione e all'emissione del fiore.

Il *Giuggiolo* non segue questo sistema che negli anni che precedono la pubertà. Appena la sua testa è compiuta e i suoi rami sono capaci di fruttificare, egli arresta la sua crescita, o la limita a pochi punti dell'albero, e restringe la sua vegetazione a

FIORAZIONE DEL GIUGGILO

mettere delle frondi e dei frutti. Così la testa dell'albero non si rinnova mai intieramente, nè in una volta: essa si estende a riprese e lentamente, e invece la porzione che ha frondeggiato nei primi anni della sua virilità continua a frondeggiare sino alla morte, e le foglie fruttifere che si rinnovano ogni anno, come quelle delle altre piante, escono sempre nel medesimo punto, e guarniscono sempre il medesimo ramo e il medesimo nodo.

Quando dico che escono sempre nel medesimo punto, non intendo già di parlare di un punto matematico, ma di un punto fisico che cresce ogni anno in grossezza, e che si cangia col tempo in un tubercolo ovale molto grosso, sul quale si generano ogni anno delle nuove gemme a lato di quelle che si sono allungate in foglia, e vicine alle già estinte che l'hanno portata negli anni antecedenti, e di cui restano le cicatrici.

Ed ecco un'economia tutta propria nella natura e nelle funzioni delle gemme. I rami del *Giuggiolo* non portano mai *gemme fruttifere*: esse si formano ogni anno nell'ascella delle *fogliole* della *foglia* che si spiega in primavera, e mettono immediatamente il fiore, e perciò non sono mai nè cieche nè infeconde, perchè si aprono appena nate, allegano sempre, e non vivono al di là della maturità dei frutti.

Le *gemme ramifere* invece si formano, come nelle altre piante, nei nodi del ramo, e conservano per molti anni la facoltà di sbocciare e di allungarsi in ramo, ma non hanno un'uscita annuale, nè sono necessarie alla vita dell'albero. Le *gemme fogliacee* sono le sole essenziali nel *Giuggiolo*, e la loro uscita è periodica, ma si acciecano col compimento della fruttificazione, e si riproducono sullo stesso punto da se medesime, come fanno le gemme dei bulbi di cui seguono l'economia sui rami, nel medesimo modo che quelle lo fanno nella terra.

Io non so se esista altra pianta dotata di una *fiorazione* così singolare. Forse si troverà eguale o consimile nelle altre specie di

FIORAZIONE DEL GIUGGIOLO

Giuggioli riportate dai Botanici, e poco conosciute perchè non ancora introdotte in Europa. Tra noi non ne conosco che una sola che vi abbia dell'analogia, ed è quella di una varietà di *Ciliegio*, fenomeno ancora più strano, e che deve imbarazzare i Fisiologi. Il *Ciliegio progressifloro* è quello che presenta questa singolarità. Esso è dotato di un doppio sistema di *fiorazione*, e dopo di aver gettati dei fiori nelle gemme dell'anno antecedente, i quali maturano nel tempo in cui si aprono quelli degli altri *Viscioli*, ne getta degli altri nei nodi della cacciata dell'anno in proporzione che si formano nel suo allungarsi, e li mette sulla punta di una sorte singolare di ramicelli che vi si svolgono e che somigliano in ciò alle *foglie fiorifere* del *Giuggiolo*, e che come quelle sono caduchi.

Se il *Ciliegio progressifloro* formasse una specie, il fenomeno non sarebbe che singolare, ma formando esso una varietà del *Visciolo*, è difficile il concepire come possa deviare così fortemente dai caratteri normali della specie, e prenderne uno tutto nuovo e così contrario a quelli del tipo. Pure non vi è dubbio che il *progressifloro* è figlio del *Visciolo*, e che perciò i suoi caratteri non possono essere che modificazioni di quelli di questa specie di *Ciliegio*.

Non vi sarebbe che l'*ibridismo* che potesse toglierci dall'imbarazzo in cui ci mettono questi fatti; ma nulla annunzia in questa pianta l'influenza di un miscuglio straniero, nè si conosce una specie con tali caratteri che abbia affinità col *Visciolo*.

Quali dunque saranno le cause che danno luogo a questa singolare deviazione? Certamente esse stanno nella natura e nelle circostanze delle molecole elementari che costituiscono i sessi, e negli accidenti della loro combinazione. Noi non ne possiamo conoscere nè i modi nè le leggi, ma abbiamo in questi fatti un esempio della latitudine accordata dalla natura alle modificazioni, a cui possono essere soggetti i corpi organizzati nella loro riproduzione per seme.

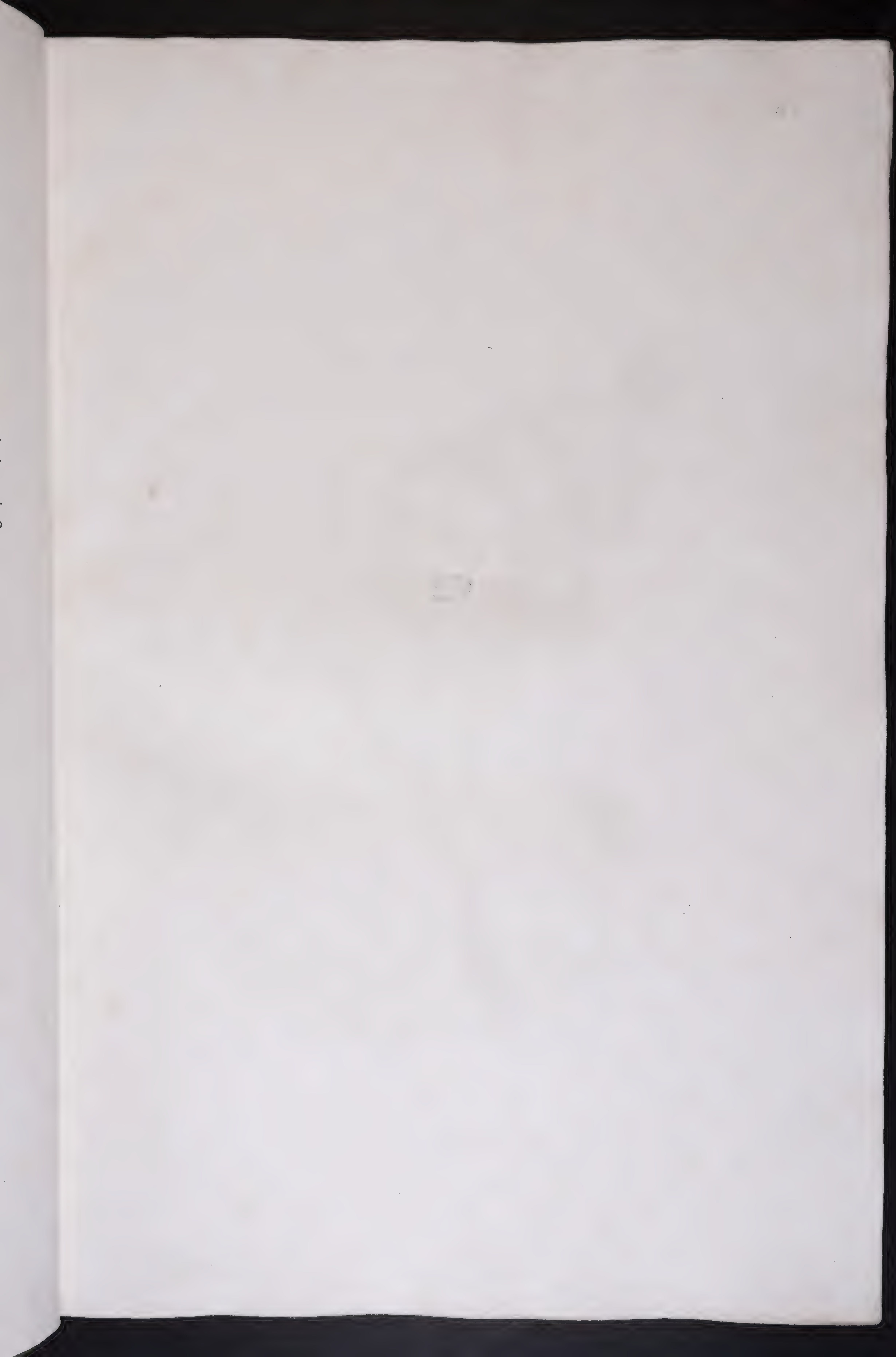
FIORAZIONE DEL GIUGGIOLO

(1) I Botanici hanno distinti due fenomeni nel fatto della vita dei fiori, e Lineo gli ha espressi con due parole diverse. Il primo è il tempo dell' emissione dei fiori, ed è stato chiamato col nome di *Fiorescenza* (*Efflorescentia*). Il secondo è il modo con cui i fiori sono impiantati sul ramo, e questo ha ricevuto il nome di *Infiorescenza* (*Inflorescentia*) « *Efflorescentia est tempus mensis quo singulae species plantarum primos flores ostendunt. Lin. Phil. Bot. p. 272..... Inflorescentia est modus quo flores pedunculo plantae annectuntur quem modum florendi dixeret antecessores. Lin. Phil. Bot. p. 112.*

Ne restavano altri due, cioè l'atto dell' emissione dei fiori e della loro apertura, e il sistema che segue la pianta nella loro formazione relativamente alle altre parti della vegetazione e al suo insieme.

Il primo avea un nome nella lingua sociale ed è quello di *Fioritura*. Il secondo non ne avea alcuno nè nella lingua sociale, nè in quella della scienza. Io dunque ho dovuto formarmelo ed ho scelto quello di *Fiorazione*.







Juguetto a frutto oblungo

C. spina-christi a duequattro in piede ecc.
di L. C. in Firenze, 1799

GIUGGIOLO

COMUNE

A FRUTTO OBLUNGO

ZIZIPHUS VULGARIS ramis obtortis, aculeis geminatis, foliis compositis, foliolis ovato-oblongis serratis, floribus in foliis emergentibus, fructu oliviformi. Vulgo, Giuggiola Comune.

IL GIUGGIOLO è una pianta che non figura ancora nelle Pomone, e che pure merita di avervi un posto distinto. Il suo albero non prende in Europa che una grandezza mediocre, ma si distingue per la sua bellezza: i suoi rami tortuosi, e guarniti di spine acutissime che non fanno alcuna figura nell'Inverno, si cuoprono nell'Estate di una fogliazione ricchissima, la quale offre all'occhio una bella massa di verde, pendente verso la terra come quella del Salice Babilonico, e che risulta dalla quantità straordinaria di foglie che escono a ciuffi da ogni nodo, e che, quasi ramicelli flessibili e pendoli, si allungano in tante fogliole così ravvicinate fra loro, che non fanno che un solo insieme. Il fiore non comparisce che nell'Estate avanzata, perchè esce dai nodi della nervatura media delle foglie, le quali, nascendo in Primavera, non possono diventare fruttifere che dopo di aver acquistata tutta la loro consistenza: allega in Luglio, e si cangia in una drupa che matura in Settembre.

Il frutto è oblungo come l'oliva, ma meno ovato, e quasi egualmente grosso in ambi i lati. La buccia è sottile, cartilagi-

Giuggiolo comune

GIUGGIOLO COMUNE

nosa, dura, aderente alla polpa e di un verde acerbo: quando la Giuggiola comincia a maturare, essa si tinge di giallo, indi volge in rosso, che si sviluppa a macchiette, e finisce per vestirsi interamente di un corallino liscio e brillante che la rende vistosa. La polpa è bianca, compatta, e di un gusto dolce, misto con un poco di acidulo.

Tale si trova nel suo primo grado di maturazione, e in tale stato ha un gusto che piace, e si mangia sulle mense. Se poi si lascia alla pianta sino alla piena maturità, allora la polpa diventa molle, floscia e viscosa, e si cangia in una specie di miele: l'acido sparisce, e il zuccherino si concentra. Sembra che giungendo a questo grado di maturità massima, la Giuggiola si accosti allo stato di frutto secco; e difatto essa si conserva allora per molti mesi come le altre frutta sottoposte al processo del disseccamento: ma è vero pure che questa concentrazione della sostanza polposa, o, per meglio dire, questa decomposizione del pericarpo si opera da se stessa sulla pianta senz'alcun concorso dell'arte, sicchè sembra ch'essa sia lo stato naturale di frutto perfezionato e il compimento della sua maturità.

Il *Giuggiolo a frutto oblungo* è comune in tutta l'Italia. Io l'ho trovato quasi da per tutto, tanto al di qua, quanto al di là dell'Appennino, meno che nelle pianure della Lombardia e del Piemonte: ma vive anche in questi paesi sui luoghi montuosi, e l'ho trovato persino nelle colline di Torino, ove è conosciuto sotto il nome di *Sossombrin*.

Certamente si può moltiplicare di seme, e se ciò si facesse in grande, se ne avrebbero forse molte varietà; ma si trova più comodo il moltiplicarla coi polloni che sorgono in abbondanza dalle radici, e per conseguenza non se ne conoscono ancora che due razze, l'*oliviforme* che è la comune, e la *tonda* che si coltiva in alcuni luoghi dai dilettranti, ma che è rara.





Giugiolà a frutto rotondo

Domenico Del Pino dis. in Pinale — Paolo Panagalli inc. in Firenze

GIUGGIOLO

A FRUTTO TONDO

ZIZYPHUS VULGARIS, *ramis obtortis, aculeis geminatis, foliis compositis, foliolis ovato-oblongis, serratis, floribus in foliis emergentibus, fructu rotundo. Vulgo, Giuggiolo a frutto tondo.*

I Botanici descrivono molte specie del Genere GIUGGIOLO (*Zizyphus*), ma non ammettono alcuna varietà nella specie del *Giuggiolo* (*Zizyphus Vulgaris*), che è la sola che figura fra le piante fruttifere che coltiviamo in Europa. Quelle stesse descritte dal Lippi nelle sue lettere sull'Egitto non sembrano essere che specie.

Quando cominciai a scrivere su questo frutto era determinato a seguire lo stesso sistema, sebbene avessi riconosciuto che Columella faceva menzione di un *Giuggiolo a frutto bianco*, e che ne esisteva in Toscana una varietà rossa *a frutto tondo*.

Aveva pensato che la varietà di Columella, non esistendo più ai tempi nostri ed essendo ancora disputabile se fosse mai esistita, non poteva aver posto in un Trattato dei frutti che si coltivano attualmente in Italia, e che la varietà *a frutto tondo* non presentando altra differenza dalla *Giuggiola comune* che quella della forma del frutto, non meritava di costituire un articolo dell'opera e di dar luogo ad una figura.

Ma dopo di aver riuniti tutti i materiali per l'articolo del *Giuggiolo comune*, m'avviddi che non era senza interesse per i Pomologi l'aver sotto gli occhi qualche osservazione sopra queste due varietà, e la figura delle seconde disegnata sul vero.

Giuggiolo a frutto tondo

GIUGGIOLO A FRUTTO TONDO

Il *Giuggiolo a frutto bianco* non è certo conosciuto attualmente, perchè non vi è viaggiatore che ne faccia un sol cenno. Forse vi sarebbe da eccitare il dubbio se sia mai esistito, malgrado il testo di Columella, essendo strano che nessuno dei Geoponici che lo hanno preceduto o che lo hanno seguito ne abbia mai parlato; e potendo la parola *alba* essere stata intrusa da copisti in un libro ov'egli non parla di questa pianta che per incidente nel nominare gli alberi sui quali pascolano le api. Ma in mezzo ai dubbj che si presentano sulla sua esistenza di fatto, è però evidente che essa è possibile in principio, e che non ripugna alle leggi della riproduzione vegetale che sia esistita una varietà bianca e che torni ad esistere.

Il colore è il carattere più facile a variare nei vegetabili colla rinnovazione delle generazioni, e il bianco è fra i colori quello in cui degenerano più facilmente le piante.

Come il colore non dipende che dalla meccanica disposizione della materia che riflette i raggi della luce, niente di più facile che nel concepimento di un essere nuovo il suo corpo resti conformato in maniera da riflettere dei raggi diversi da quelli che rifletteva la madre che lo ha prodotto. È questa una differenza della stessa natura di quelle che si riportano alle dimensioni, le quali variano quasi sempre, sebbene non sortano mai da una certa sfera in cui è circoscritta la dimensione della specie.

Così, abbiamo la varietà bianca nella *Ciliegia*, nella *Lazzerola*, nella *Fragola*, nel *Lampone* e in molti altri frutti, e così potrebbe formarsi nel *Giuggiolo* se si propagasse di seme, cosa che succede di rado in Europa, ma che deve essere frequente in Affrica, ove è indigeno.

I lettori sentiranno facilmente che parlando del *Giuggiolo bianco* non si può far caso del *Zizyphus alba* del Mathioli, nè di quello di Dalechampio, i quali sono ambedue piante affatto diverse dal nostro *Giuggiolo*. Ved. *Hist. Generalis Plantarum* T. 1. lib. 3. p. 338.

GIUGGIOLO A FRUTTO TONDO

Dai principj analoghi a quelli dai quali deriva la possibilità di avere due *Giuggioli a frutto bianco*, ne viene quella di averne la varietà *a frutto tondo*.

Essa difatto esiste in Toscana, ed io ne posseggo una pianta nella mia Villa di Finale, dalla quale è stato colto il ramo che si è figurato nella tavola annessa a questo articolo.

A dire il vero questa varietà non offre altra differenza dalla comune che la conformazione del frutto: gli stessi rami, le stesse foglie, gli stessi fiori, la polpa di una stessa natura, egualmente che il seme, non danno luogo a riguardarla che come una modificazione di poca importanza.

Era però necessario il far conoscere anche questa non solo come una prova in genere che la forma del frutto non può servir di carattere, ma ancora come una prova in ispecie che la *lunghezza* non forma carattere nel *Giuggiolo*, come pare che sia stato creduto dall'illustre Autore dell'art. *Giuggiolo* nell'*Enciclopedia Metodica*, il quale se ne serve per distinguerlo dal *Zizyphus lotus*, definendo il *Zizyphus vulgaris* colla frase di *fructibus oblongis*, e il *Zizyphus lotus* con quella di *fructu rotundato*. Enc. Met. T. 3. p. 316.

Del resto la varietà a frutto tondo non lascia d'avere il suo pregio. La sua giuggiola è più polposa, e sembra un poco meno acida sinchè è liscia, e meno viscosa quando è appassita.







Fiore di Lazzero

Domenico Del Pino disegnò

Francesco Gessi incisit 1827.

FIORE

DEL LAZEROLO

IL LAZEROLO è una delle poche fra le piante fruttifere che la Natura ha dotato di una *fiorazione successiva*, procedente cioè da un germoglio novello, e preceduta perciò dalla *fogliazione*.

Quindi le gemme, che guarniscono i rami, sono tutte *foglifere*: nate nella primavera antecedente nelle messe dell'anno, cresciute nella state, e perfezionate nell'autunno, esse sbocciano sul finir dell'inverno, ma si aprono tutte in germoglio.

Così il Lazerolo comincia a verdeggiare prima di sbocciare un sol fiore, e forma la primizia dei giardini colla sua *fogliazione*, nel medesimo tempo che il Mandorlo ne forma il primo ornamento colla sua *fioritura*.

Le foglie del Lazerolo sono già spiegate in febbrajo: in Marzo il germoglio si distende, e nell'Aprile si converte in una messa di due a cinque nodi guarniti di foglie e di gemme, e termina in punta con un gruppetto di bottoncini che si aprono in fiore, e allegano sul finire del mese. Tale è l'economia della *fiorazione* del Lazerolo, il quale perciò si distacca in questo interamente dalla massima parte delle piante fruttifere, e diversifica in qualche circostanza anche dalla Vite. Nell'una e nell'altra i fiori sono prodotti dalla messa novella, e le gemme che si formano per la vegetazione dell'anno successivo sono tutte *ramifere*: ma la messa della Vite getta il grappolo in una gemma laterale, e continua ad allungarsi, nel mentre che il Lazerolo finisce la messa col fiore. Da questo ne vengono i tralci lunghissimi con cui lussureggia la Vite, e

Fiore del Lazerolo

FIORE DEL LAZEROLLO

i ramicelli sempre corti che distinguono il Lazerolo; siccome nasce da questo la disposizione angolare di questi ramicelli che sortono sempre da un lato, e che perciò formano un angolo col ramo in cui sono impiantati, e danno ai rami del Lazerolo una forma di *zigzag* che lo singolarizza.

La *fioritura* del Lazerolo è dunque l'ultima, all'eccezione di quella della Vite, nella classe delle piante fruttifere a foglia caduca, e precede quella delle piante a foglia persistente, come l'Anciano e l'Ulivo: essa si spiega sul finire dell'Aprile, e riesce più piacevole nel mezzo del verde che ricuopre la pianta.

Pochi alberi hanno una *fiorazione* così costante e una *fioritura* così felice: se la pianta è situata in un terreno adattato, quasi ogni messa porta in punta il suo corimbo, e molte hanno di più dei corimbi secondarj o dei fiori isolati nelle gemme che precedono la terminale; e se non è disturbata da qualche straordinaria meteora, questi fiori allegano quasi tutti.

Ogni corimbo contiene da tre a quattro fiori, portati da un picciuolo più o meno lungo, il quale sorte o immediatamente dall'ascella di una foglia, o da un gambo comune che forma la cima della messa, e che si suddivide in più gambi che hanno quasi il carattere di tanti pedicelli secondarj. Questi picciuoli sono dritti, legnosi, articolati alla loro inserzione sulla messa, e formanti una continuazione di tessuto col calice che vi è sovrapposto. Quindi essi sono caduchi, e quando il frutto giunge alla maturità, le nervature che gli legano alla messa si contraggono, le articolazioni si sciolgono, si staccano spontanei, e cadono insieme al frutto che reggono, nel mentre che invece il calice è persistente, nè si stacca dal peduncolo che lo porta, senza l'azione di una violenza esterna.

Il fiore è composto di cinque petali bianchi, di 15 a 20 stami, e di un pistillo diviso in due, che perisce nell'allegagione. Il calice su cui posa tutto quest'apparato, è quello che diventa frutto, ed è dentro di questo calice che si chiude l'ovaio. Quindi

FIORE DEL LAZEROLLO

quando il fiore è allegato, ha l'apparenza di un fiore fallito, perchè non presenta che un picciuolo verde che finisce in una testa piatta come la testa di un chiodo, senza offrire alcun indizio di ovaio, e coperta solo dal resto degli stami e dei pistilli, che vi rimangono sopra secchi e senza vita: ma la persistenza di quest'organo secondario e dipendente, rassicura l'agricoltore. Quando il fiore non allega, il picciuolo che lo porta avvizzisce, si contrae nelle articolazioni che lo attaccano alla messa, e cade, perchè la Natura che lo ha destinato a sostenere il frutto, lo abbandona dal momento che questo perisce. Se ciò non succede, è segno che quest'organo non è ancora inutile al voto della Natura, e che il fiore che portava è allegato, perchè non si dà vita in quest'organo senza che esista un embrione crescente, che è quello per cui è formato, e per cui vegeta. Di fatto la testa piatta, che sormontava questi picciuoli, comincia tosto ad ingrossare, e in pochi giorni essa presenta un corpo carnoso, ovale al di sotto, concavo in cima, e coronato da un disco quinquefido, che è il resto del calice, e che forma col tempo la corona del frutto.

Tale è l'economia della *fiorazione* del Lazerolo: essa è tanto diversa da quella delle altre piante fruttifere, che meritava d'essere specialmente conosciuta, ed è perciò che abbiám creduto di dovervi consecrare quest'articolo.







Lazzarolo

Domenico Del Pino da in Vindob. - Francesco Gori inc. in Firenze.

LAZEROLO BIANCO

O

LAZEROLO MOSCADELLO

CRATAEGUS POLIOSSEA STERILIS, *ramis inermibus, fructu majori, orbiculato, eduli; epicarpo glabro, albescente; sarcocarpo albo, butiroso, delicatissimo, succo grate acido, suavissimo; endocarpo osseo, saepius trino, semine carente. Vulgo, Lazerola Bianca, o Lazerola Moscadella.*

Il LAZEROLO BIANCO è una varietà che il Mulismo ha ingentilita in un modo singolare, e che i gusti di capriccio trovano squisita.

La pianta vien grande quanto un grosso Melo, quantunque abbia per piede un soggetto (*il Bianco-spino*) di sua natura picciolo, e che appartiene agli arbusti piuttosto che agli alberi. I suoi rami sono grossi, corti, ritorti, divisi in nodi spessi e rilevati, coperti di una corteccia nera, grezza, screpolata, ineguale, e terminati da una messa laterale, viva, e da un resto di ramo secco, che è la punta su cui l'anno antecedente posavano i frutti. Le messe sortono da una gemma laterale, e formano un angolo coi rami: sono corte, divise in nodi spessissimi, e coperte di una corteccia pubescente e bianchiccia: ogni nodo porta una gemma, e ogni gemma una foglia; e così le messe formano come un mazzetto di foglie raggruppate e foltissime.

La foglia ha quasi la forma di un cuore: è puntata alla sua inserzione nella messa, e si apre in due ale che si suddividono in

Lazerolo Bianco

LAZEROLO BIANCO

tre a sette lobi, il centrale dei quali è un poco più alto degli altri: è dura, cartilaginosa, pubescente, e di un verde biancognolo.

I fiori sortono dalla punta delle messe novelle, e sono riuniti a corimbi.

Il frutto ha l'aspetto di una picciola Mela, ma è più picciolo ancora di una Mela Paradisa, ossia di una di quelle meline estive che maturano a S. Giovanni: è sferico, ineguale e come gibboso, un poco compresso alla cima, sormontato dai resti squammosi del calice, che vi formano come una corona portata da un picciuolletto legnoso, che sorte dalle gemme terminali della messa, e s'impianta nella cavità inferiore del frutto come nelle Mele. La sua buccia è liscia, coperta d'un canarino chiaro e aderente al pieno. La polpa è croccante insieme e butirrosa, e di una grana finissima: ha un sugo grazioso, ma acido; e bisogna che sia nel punto della maturità per mangiarsi con piacere. I noccioli, che ne formano l'interno, sono, nella maggior parte dei frutti, in numero di tre, e consistono in una capsula ossea, durissima, destinata a racchiudere i semi, ma che non ne contiene, o li contiene abortiti ed infecondi.

Tale è il Lazerolo bianco che si coltiva nei paesi caldi, e che abbonda in quasi tutta l'Italia, e specialmente da Nizza alla punta della Sicilia.

Il suo frutto matura in Settembre, ed è ricercato per le tavole di lusso, e amato specialmente dalle donne. Se fosse un poco meno acido sarebbe certamente uno dei frutti i più squisiti della stagione, essendo dotato di una polpa morbidissima, croccante e saporita; ma è difficile il mangiarlo in quello stato di maturità completa, nel quale soltanto la sua acidità diventa graziosa e forma il piccante del frutto. Il picciuolo da cui pende, è attaccato alla messa da una specie d'articolazione così soggetta a contrarsi, che alla minima scossa si stacca e cade. Quindi la massima parte delle Lazerole cadono prima di essere ben mature, e per lasciarle perfezionare alla pianta bisogna esporsi a coglierne molte per terra.

LAZEROLE BIANCO

Io ho tentato di godere di quelle che cadono, coprendo il suolo di fieno morbidissimo onde non si ammacchino, ma non sono riuscito nell'intento, perchè la loro polpa è di una delicatezza tale, che la pressione la più leggiera le offende, e non vi è precauzione che le salvi da una ammaccatura quando cadono.

Bisogna quindi adattarsi a perderne una gran quantità, per lasciarne maturare il resto e coglierlo alla pianta. Anche questo però ha i suoi inconvenienti: nei nostri climi le piante del Lazerolo formano un albero alto e ramoso, che presenta moltissima difficoltà a coglierne i frutti colla mano; quando si sale su i rami, o vi si appoggia la scala, la scossa ne fa cadere una quantità, nè si può giungere alle estremità ramosse colle scale di appoggio: bisogna supplire colla *ladra*, ossia con una canna aperta in punta a modo di mezza cannocchia, colla quale si prendono i corimbi delle Lazerole come si prendono i Fichi; ma i frutti di un corimbo non sono tutti egualmente avanzati in maturità, nè è facile a prenderne i più maturi e lasciare gli altri: quindi anche con questo strumento se ne guastano moltissimi.

Il solo mezzo di goderne un maggior numero in perfezione sarebbe quello di metter le piante in ispalliera, o tenerle basse come gli alberi nani. Si osservi però che anche in questo caso le Lazerole ben mature esigono delle grandi precauzioni per aversi intatte: solo che si pongano insieme in un canestro un poco profondo, esse si ammaccano, e tanto più se si versano dal canestro nel paniere o nel cesto: conviene quindi coglierle colla mano una a una, e disporle con cura in un paniere largo e poco profondo dal quale si passano nei piatti per la tavola: in questo modo si otterranno delle Lazerole mature e sane, e degne di gareggiare coi frutti i più gentili.

Il Lazerolo Bianco non esiste in Europa che in istato di pianta innestata: nessuno ne ha mai veduto delle spontanee, e tutte quelle che si coltivano, vivono tutte sulla *Maruca Bianca*, chiamata con altro nome *Bianco-Spino*. Tali sono quelle del Geno-

LAZEROLO BIANCO

vesato, della Toscana, di Napoli e della Spagna, che ho esaminate; e tali sono quelle della Sicilia, secondo la testimonianza del Porta.

È da credere che tali pure saranno quelle dell'Asia minore e della Siria stessa, poichè se in quei paesi nascessero naturalmente, ne sarebbe in tanti secoli venuta qualche pianta fra noi. Oltredichè per esistere in istato di pianta spontanea, bisogna supporre che producano un seme, giacchè è questo il carattere e la natura delle piante, che si moltiplicano senza l'aiuto dei mezzi artificiali, inventati dall'Uomo; ma nessuno ha mai potuto trovare un seme perfetto nei noccioli della nostra Lazerola: la massima parte non consistono che in un corpo osseo, diviso in due lobi piatti e senza concavo, che si applicano l'uno all'altro come due lastre: i pochi che hanno la forma di una capsula, o sono vuoti, o contengono dei semi mal formati, e che non nascono: dunque non è possibile che i Lazeroli si propaghino di seme; e se li conserviamo coll'innesto, non facciamo che ubbidire alla legge della necessità, perchè senza di questo, la razza sarebbe perduta.

Quale è dunque l'origine di questa pianta? Tutti gli individui che si coltivano al presente vivono sopra un piede non proprio, e si moltiplicano l'uno dall'altro: tutti dunque discendono da una marza primitiva: ma da dove è venuto mai questo primo innesto, da cui sono provenuti tante migliaia d'individui che ne esistono adesso?

Ecco il gran problema che i Naturalisti hanno discusso da tanti secoli, e che discutono ancora. Eppure la sua soluzione è facilissima. Il Lazerolo Bianco è un frutto senza semi; e certamente è nato da un seme: dunque è un mulo di una pianta spontanea: ma dove è questa pianta a cui deve l'origine; e perchè non si coltiva la madre, e non se ne ripetono degli altri figli, invece di conservare questo primo in uno stato di esistenza precaria quale è quello dell'innesto? Anche in questo la risposta è semplicissima. La pianta che ha prodotto il seme da cui è nato il primo Lazerolo,

LAZEROLO BIANCO

dal quale provengono i nostri, non è essa stessa eguale al figlio, nè produce facilmente dei figli come questo: creata feconda, essa si rigenera in figli fecondi, e non è che per un caso che ha prodotto questo aborto mancante della fecondità, e condannato a morire sterile ed imperfetto. Quindi la natura lo ha abbandonato come un mostro: l'uomo capriccioso lo ha accolto in sua vece: egli ha trovato nel suo frutto un aumento di volume e di delicatezza che gli ha piaciuto: il seme era inutile per lui, e la polpa che ne è il compenso, era invece propria a deliziare il suo palato: così è ricorso all'innesto, e lo ha propagato. Chi sa che la madre stessa o i suoi fratelli fecondi non siano stati condannati a perdere i loro propri rami per portarlo sopra di essi e nutrirlo?

Io mi riservo a sviluppare questa questione nella parte scientifica con maggiore estensione.

Il Lazerolo Bianco non prospera che nei paesi meridionali: egli abbonda nella Sicilia, nel Regno di Napoli, in alcuni punti delle coste della Toscana e dello Stato Romano tanto sul Mediterraneo che sull'Adriatico, e in tutta la costa del Genovesato. L'Italia settentrionale coltiva di preferenza la varietà a frutto rosso: essa è la sola che si veda nel Piemonte e nel Milanese: ma la Lombardia le riunisce ambedue, ed io ne ho veduto a Modena ed in altri luoghi. Quelle del Veronese godono di molta riputazione: si mandano sino a Vienna, ove le ho mangiate eccellenti.

Dal Genovesato le Lazerole Bianche continuano nel Rossiglione, nella Catalogna, e nel Regno di Valenza, ove si vedono sulle piazze in profusione, e di una grossezza che mi è parsa maggiore delle nostre o alla meno più generale. Ne ho mangiate anche a Cadice, ove le portano da Ronda, ma non vi sono abbondanti.

È da credere che si coltivino in quantità nella Siria e nell'Asia minore. I viaggiatori fanno menzione sovente delle Lazerole di quei paesi, ma non ci dicono se siano bianche o rosse, se grosse o piccole, se innestate o spontanee.

Lazerolo Bianco

LAZEROLO BIANCO

Perchè mai i Naturalisti trascurano certi dettagli che pure sarebbero interessantissimi per istabilire una volta i principj del gran mistero della riproduzione nel regno vegetale? Io ho già invitati i dotti Inglesi che percorrono l'India, ad occuparsi di questa materia in quei paesi: ora invito tutti i viaggiatori a non trascurarla nelle altre regioni dell'Asia e dell'America. È questo il solo mezzo di far avanzare una scienza che da 25 a 30 anni ha occupati i talenti della maggior parte dei Naturalisti Europei, e che ciò nonostante non è ancora stata fissata.

Io credo di averne colto il capo colle mie esperienze sopra alcune piante interessanti, e di averne fissati i principj colla mia teoria del *Mulismo*.

Nessuno sin'ora l'ha combattuta, ma è importante per la scienza il dimostrarne coi fatti e colle osservazioni o la verità, o la falsità, e determinarne con precisione i fenomeni.





Lazzaruola Rossa

Domenico Del Pino dipinse in Firenze nel 1824.
 Francesco Gori inc. in Firenze nel 1829.

N. 1. Spaccato della Lazzaruola Rossa, in cui si vedono due dei suoi Noccioli, restando il terzo coperto dalla polpa.

2. Uno dei Noccioli della Lazzaruola spogliato di polpa.

3. Nocciolo di Lazzaruola aperto col granolino che racchiude.

4. Nocciolo di Lazzaruola aperto non avente ne granolino, ne vano destinato a contenerlo.

5. Ramicello di Spino-bianco.

6. Nocciolo del frutto di Spino-bianco.

7. Nocciolo del frutto di Spino-bianco aperto, col seme abbonito.

LAZZEROLO

A FRUTTO ROSSO

CRATAEGUS poliossea sterilis, ramis inermibus, fructu orbiculato, eduli; epicarpo rubro; sarcocarpo ex alborubescente, laeviter acido; endocarpo osseo, aliquando bino, saepius trino, semine carente. Vulgo, Lazzerola Rossa.

IL LAZZEROLO ROSSO non si distingue dal *Bianco*, che quando ha i frutti maturi, o prossimi a colorirsi.

Il suo albero, a dir vero, prende meno sviluppo, e i suoi rami, un tantino più sottili, portano delle foglie meno larghe; ma queste differenze sono così poco sensibili, che se non si esaminano con attenzione, non è facile l'avvertirle, nè s'indovina a prima vista da chi osserva queste due piante quale appartenga alla varietà *rossa* e quale alla *bianca*.

Ambidue vivono nel *Biancospino*, e in ambidue il domestico ingrossa più del salvatico. I rami sono in ambidue contorti e fatti ad angoli; e le messe fruttifere sono in ambidue laterali, corte, pubescenti, a nodi spessi, muniti di una foglia cartilaginosa e per lo più quinquifida, e terminati da uno o più corimbi di fiori che succedono alle foglie, e che allegano una bacca ovale, coronata dai residui del calice, e contenente da uno a cinque noccioli ossei, durissimi, privi di semi, o con dei semi imperfetti ed infecondi.

Lazzerolo a frutto rosso

LAZZEROLO A FRUTTO ROSSO

Questa bacca è quella che distingue le due varietà, ma non ispiega i suoi caratteri differenziali che quando si avvicina alla maturità. Sino a che è verde non offre quasi differenza. Nel colorirsi, la *Bianca* prende un maggiore sviluppo, e la sua polpa si svolge in una pasta più fina, più croccante, più saporita, e rilevata da un acido un poco più forte.

La *Rossa* resta più picciola, e di polpa più pastosa, ma che, se è ben matura, è meno acida della *Bianca* anche giunta al medesimo punto. Tali sono le differenze che ho osservato negli individui che coltivo nella mia villa.

Nei miei viaggi mi sono occupato a studiare le due varietà in tutti i paesi ove le ho trovate.

La *Bianca* non mi ha offerto in verun luogo alcuna differenza con quelle che abbiamo fra noi. Gli amici che hanno gustate le mie, hanno creduto e credono che siano di una qualità particolare: ma è un'illusione prodotta dalla cura che ricevono le mie piante, e dal grado di maturità che lascio prendere ai frutti prima di coglierli. Deriva appunto da questa circostanza la minore acidità delle Lazzerole che vengono sulla mia tavola, siccome la loro grossezza è dovuta ad una coltura più ricercata, e al diradamento: quanto alla *Rossa*, io confesso che mi è sembrato riconoscere nelle piante che si coltivano in diversi paesi una certa differenza intrinseca, sebbene molto leggiera.

Le *Lazzerole Rosse* del Piemonte e della Lombardia mi sono sembrate costantemente più picciole, di polpa più floscia, e di un acido ugualmente pungente di quello delle *Bianche*. Le mie non offrono tanta differenza: esse non giungono mai alla grossezza delle bianche, ma l'avvicinano assai: la loro polpa non è così croccante, ed ha una grana meno fina, ma in parità di circostanze ha un acido più diluto, e un poco più di zuccherino: io non oso ancora decidere se ciò dipenda dalla coltura e dal clima, o se formino invece due o più varietà differenti.

LAZZEROLO A FRUTTO ROSSO

In qualunque delle due ipotesi il *Lazzerolo Rosso* può riguardarsi come un intermedio fra l'*Oxyacantha* e il *Lazzerolo Giallo*, ma un intermedio infinitamente più vicino al secondo che al primo: egli conserva nel pericarpo la fisionomia del padre, e in tutto il restante è quasi uguale al fratello. Forse è stato il gradino che ha data l'origine al *Bianco*, mediante degli individui semi-muli, o forse ancora è estraneo intieramente alla sua produzione, ed ha un'esistenza isolata e senza rapporto. Noi esamineremo queste questioni nella parte scientifica: per ora ci limiteremo ad osservare, che quantunque il *Lazzerolo Rosso* non possa sostenere il confronto del *Bianco*, ciononostante non deve mancare nella Collezione del Pomologo, potendo ornare aggradevolmente una mensa col suo bel colorito, ed essere ancora preferito al fratello da coloro che non amano l'acido.

La coltura del *Lazzerolo Rosso* è la stessa di quella del *Bianco*: s'innesta sul *Bianco-spino*; si pulisce dalle messe succhione, e dal seccume; s'ingrassa ancora quando è in terreno assai magro, e si dirada per ottenere dei frutti più grossi, i quali sono sempre più delicati e meno acidi.

Il *Lazzerolo Rosso* sembra resistere al freddo più del *Bianco*, o, per esprimermi con più giustezza, sembra esigere meno calore per giungere alla maturità. Egli difatto è il solo che si trovi nei paesi settentrionali come il Piemonte e la Lombardia: il *Bianco* invece è il più comune sulle coste del Mediterraneo, e nelle colline più apriche dello Stato Veneto. Ne ho veduto nel Modanese, ma i suoi frutti erano cattivi, e sono stato assicurato che vi dura poco e deperisce, nel mentre che il *Rosso* vi viene assai bene.

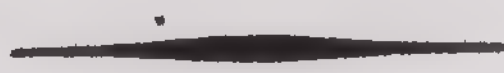
La maturazione delle *Lazzerole Rosse* è contemporanea di quella delle *Bianche*: comincia in Settembre, e segue per tutto l'Ottobre, ma è raro che si compisca prima che cadano: l'articolazione, che unisce il loro picciuolo al ramo, è così poco tenace, che si staccano quasi tutte a poco a poco prima di essere mature.

LAZZEROLO A FRUTTO ROSSO

Si mangiano fresche e si candiscono: coperte di cera si conservano mangiabili sino all'inverno; ma perdono in questo stato più delle *Bianche*, inflorescono e divengono insipide.

Per cogliere con facilità i rapporti esteriori che legano i due *Lazzeroli* col loro supposto tipo, ho creduto utile aggiungere nella Tavola, che accompagna questa descrizione, un ramicello di *Bianco-spino* (*Crataegus Oxyacantha*. L.)

Questo Disegno interesserà i lettori, specialmente quando si avrà sotto gli occhi il Trattato del Lazzerolo.





Fiore di Mandorlo.

Dal. Del. Bon. diseg. in. G. ca. 1792.

Giuseppe Pera incis. in. Firenze 1792.

FIORE

DEL MANDORLO

Abbiamo già osservato che le piante fruttifere godono di due modi diversi di *fiorazione*, designati coi nomi di *Fiorazione immediata*, e di *Fiorazione successiva*. (Vedi FIORAZIONE DEL GIUGGIOLO).

Queste due maniere di emettere i fiori formano certamente carattere, e dividono le piante in due classi distinte.

Difatto: come non ravvisare una differenza di organizzazione fra una pianta che prepara i suoi fiori nelle gemme di Primavera, e gli cova tre intere stagioni per svolgerli poi nell'anno seguente prima che il risveglio della vegetazione abbia sviluppata la fogliazione, e una pianta che, nel vestirsi di un giro completo di rami che la rinnovano, non prepara per l'anno successivo che dei germogli, e svolge poi i suoi fiori nelle gemme nuove che si formano *successivamente* in essi in proporzione che si allungano e perciò dopo la fogliazione?

Ma questa differenza non è la sola che colpisca il fisiologo nell'osservare l'economia della fiorazione.

L'epoca dell'emissione dei fiori varia ancor essa in un modo sensibile, e presenta dei fenomeni secondarj che meritano di essere rilevati.

In generale la Primavera è il tempo della fiorecenza. Pare che in quella stagione la vegetazione riceva un impulso straordi-

Fiore del Mandorlo

FIORE DEL MANDORLO

nario, il quale mette in movimento i sughi delle piante, e ne risveglia la vita.

È questo un fatto che si osserva in tutte le specie, qualunque ne sia la natura e la patria. Se però l'epoca del movimento vitale nella vegetazione è generale, quello della fiorecenza è soggetto a delle eccezioni.

Vi sono delle piante che fioriscono nel cuor dell'Inverno, come il *Nocciolo*, l'*Alno*, il *Corbezzolo*, l'*Alloro*, il *Ginepro*, ec. Ve ne sono di quelle che mettono i fiori in Autunno come il *Carobbo*: Altre gli sbucciano nella State come il *Giuggiolo*.

Il *Mandorlo* non appartiene ad alcuna di queste classi, ma la sua fiorecenza ha però qualche cosa di singolare che la distingue da quella della maggior parte degli alberi da frutto. È vero che quando i suoi fiori cominciano a sbocciare, già i suoi sughi hanno sentito l'impulso della Primavera, e hanno principiato quel movimento di discesa e di ascesa, che mette in consenso le radici e le gemme, e che fa luogo agli *innesti a sugo ascendente*; ma è vero ancora che questi fiori precedono il risveglio generale della vegetazione, e lo sviluppo stesso dei suoi germogli. Questi non si aprono che molto più tardi, e il fiore che si sbuccia prima di loro, si conserva vegeto e vivo sino all'epoca del pieno loro svolgimento.

In ciò il *Mandorlo* si accosta alle piante di fiorecenza vernina come l'*Alloro* e il *Corbezzolo*, i quali portano i fiori più mesi senza temere le offese della stagione.

Quelli del *Mandorlo* resistono in una maniera straordinaria ai venti ed ai freddi, e allegano in mezzo a tali meteore.

In questo modo, a malgrado della precocità della loro uscita, non si cangiano in frutto che nella Primavera avanzata; e l'espansione dei sughi fra il libro e l'alburno, che segue il compimento della nuova cacciata, e che fa luogo agli *innesti a linfa travasata*, si pronunzia anche nel *Mandorlo* nel mese di Giugno. La ripetizione però di questo movimento di travaso che suole aver luo-

FIORE DEL MANDORLO

go nell'Autunno, anticipa nel *Mandorlo*, e riesce quasi insensibile, perchè in quella stagione egli è già da lungo tempo senza frutto e quasi senza foglie; nè vi può essere travaso di sughi senza una cessazione improvvisa di assorbimento per cui sieno forzati a dirigersi in un altro senso.

Tali sono i fenomeni della *fiorescenza* del *Mandorlo* nei paesi ove è indigeno, e in quelli ove è naturalizzato. Essi però soffrono delle modificazioni in ragione dei climi nei quali ei vive; e, nei paesi freddi la sua *fiorescenza* ritarda sino presso alla Primavera, e la maturazione dei frutti si protrae sino quasi all'Autunno, e allora i movimenti della *linfa ascendente* e della *linfa travasata* ritardano egualmente.

Il *Fiore del Mandorlo* consiste, come quello delle altre piante della classe delle Icosandrie Monoginie, in un calice quinquefido che sostiene un pistillo circondato da circa venti stami, e porta una corolla quinquepetala di un bellissimo bianco velato di un leggiero colore di rosa.

I Giardinieri coltivano una varietà di *Mandorlo* che porta i fiori doppij: è un mostro dovuto alle combinazioni della concezione, il quale si moltiplica coll'innesto, e fa un bellissimo effetto nei giardini paesagisti.







Mandorla del Diavolo

Ant. Serantoni dis. e inc.

MANDORLO DEL DIAVOLO

A. COMMUNIS NAXEA, *fructu maximo mamillato, epicarpo virente in latu rubescente, sarcocarpo crasso coriaceo non eduli, endocarpo lignoso et fragili, semine magno gustu gratissimo. Vulgo Mandorla del Diavolo.*

Amigdalus Naxea. PLIN.

IL MANDORLO DEL DIAVOLO è una varietà che si distingue per la grossezza del frutto.

La sua Pianta grandisce assai, e se è in buon terreno si cuopre di messe forti e distese.

La Foglia ha le forme comuni a tutti i mandorli, ma è un poco più grande.

Il Fiore si distingue egualmente per la dimensione dei suoi petali i quali sono grandi e coloriti di una sfumatura di rosso.

Questo carattere di grossezza, che si mostra un poco in tutta la pianta, si pronunzia poi nel frutto in un modo straordinario.

La Mandorla di questa varietà è per lo meno il doppio più grossa delle mandorle comuni, ed è da questa grossezza che è venuto il nome di *Mandorla del Diavolo*.

Le sue forme non differiscono in genere da quelle delle altre mandorle, ma la sua cima è finita da una mammelletta ritorta, che vi esprime come una punta, e che la distingue.

La sua buccia, sempre verdognola, è colorita da un lato da una velatura di rosso che le dà del risalto: essa cuopre, come nelle altre mandorle, una sostanza spessa, dura, carnosa, la quale

Mandorlo del Diavolo

MANDORLO DEL DIAVOLO

è il vero pericarpo di questo frutto, ma che non è mangiabile. Dentro di questo pericarpo si trova il secondo involuppo, o sia il guscio, il quale non è fragile come quello della *Mandorla Gentile*, ma non ha la durezza della *Mandorla a guscio duro*: esso contiene un seme di una grossezza proporzionata al pericarpo, e la di cui polpa è dolce e delicata.

I Rustici Latini parlano di molte varietà di Mandorli stimate più delle altre, ma le descrizioni che ne danno non offrono in generale dei dati sufficienti per farne un'applicazione esatta alle razze conosciute da noi. Pare però da alcune analogie che il nostro Mandorlone possa riportarsi alla *Mandorla di Nasso*.

Io non trovo parola di questa varietà, nè in Mattioli, nè in alcun'altro Agronomo Italiano: essa non si riconosce neppure fra le varietà descritte da *Knoop*, nè in quelle del *Duhamel*, e dei Pomologi Inglesi.

I soli paesi ove mi sia avvenuto di vederla sono il Genovesato e la Toscana. Io ne posseggo alcuni individui nella mia Villa di Finale, e so che se ne trovano in quantità nel territorio di Noli. Ne ho vedute delle bellissime in Pisa nel Giardino del Palazzo Scotti e in altri luoghi. L'individuo che ha servito di campione alla tavola della Pomona mi è stato favorito dall'egregio Sig. Cav. Vaccà, il quale riunisce ai rari talenti di Esculapio un gusto squisito per l'agricoltura e il genio per i frutti.

Questo Mandorlo si moltiplica col mezzo dell'innesto. Credo però che si otterrebbe anche spontaneo col mezzo del seme.





Mandorla

il guscio duro

Piemice col guscio rotto

Piemice col guscio intero

Mandorla. Piemice

Del Barcolini dis. del var. in lin.

Gino. Caracci. inc. in lin.

35

MANDORLO

A GUSCIO TENERO

O

MANDORLO PREMICE

AMIGDALUS VULGARIS MOLLUSCA *semine dulci, saepissime duobus nucleis dittato, epicarpo pubescente, viridi, sarcocarpo duro, carnosio, ineduli, endocarpo exilissimo, fragili, flavesciente. Vulgo, Mandorla a guscio tenero. Mandorla premice. Mandorla mollusca, o molluscia.*

MOLLUSCIE (Amygdale) putamine rumpentes. *PLIN. Nunc Tharsiae et Albenses celebrantur et Tarentinarum duo genera, fragili putamine ac duro. PLIN. Hist. Nat. lib. xv. c. 24.*

MOLLUSCÆ. *Quæ sine strepitu franguntur quia fragile putamine est. Harum maximus in Italia proventus esse dicitur. ARDUIN in PLIN. n. 29.*

MOLLUSCIE. (Mandrole). *Hoggi le thasie e quelle d'Alba sono in prezzo, et due specie di tarentie, di duro guscio e di tenero..... Iten le Mollusce le quali rompono il guscio. LANDI. Traduzione di PLINIO. lib. xv.*

AMYGDALUS COMMUNIS PUTAMINE MOLLIORI. *BAUH. PIN.*

AMYGDALUS CASTELBONENSIS, *virescente fructu medio tum recenti digitis compresso, tum sicco, triato, nucleum emittente. Castelboni. MENDULA MUDISA. CUPANI Hort. Cath.*

MANDORLE MODDESI O MOLLESI (dialetto Siciliano), *le quali avendo una scorza molle e soffice facilmente, o col semplice tatto di dente, oppure colle dita si rompono, e schiacciansi. SESTINI. Viaggi in Sicilia.*

Mandorlo a guscio tenero.

MANDORLO PREMICE O STIACCIA-MANO. *MICH.* v. *Amygdalus Communis fructu digitis frangibili.* *MICH. TARG.* Diz. Bot. It. *GALLIZ.* Elem. Bot. Agr.

AMANDIER A NOJAU TENDRE: AMANDIER DES DAMES. *DUHAM.* Arbr. Fruit.

IL MANDORLO è una pianta il di cui frutto non è utile all'uomo che per il suo seme. Il pericarpo, che nella maggior parte dei frutti è quello che ne forma il pregio, è in questo un *mallo* legnoso composto di tre membrane, tutte inmangiabili e che l'uomo rigetta. Pure è in una parte di questo *mallo*, distinta nella lingua sociale col nome di *guscio*, che si spiegano quelle modificazioni fisionomiche le quali hanno ricevuto il nome di *varietà*, e quelle alterazioni organiche, che costituiscono i *mostri* (1).

Noi le divideremo in cinque classi:

Le prime tre comprendono le varietà *tipiche*, le varietà semplicemente *normali*, e le *Razze*. Le altre due costituiscono le varietà *mostruose* e le *Ibride*.

Le varietà *tipiche* sono quelle, che conservano un ravvicinamento massimo ai caratteri del *tipo*, ossia della prima pianta che ha dato origine alla specie.

Esse però si confondono colle varietà semplicemente *normali*, perchè non ne possono differire che per leggiere modificazioni fisionomiche che non ne alterano la sostanza: così esse formano insieme la generalità delle piante che coltiviamo, perchè nel Mandorlo, la perfezione pomologica ricercata dall'uomo consistendo nel seme, combina esattamente colla perfezione della Natura.

Le *razze* costituiscono la terza classe delle *varietà*, e sono quelle piante nelle quali le modificazioni fisionomiche hanno ricevuta tutta la latitudine lasciata dalla Natura alle combinazioni

(1) Vedi Pomona. Fascicolo 39, Art. Pesco. Nota (5).

MANDORLO A GUSCIO TENERO

normali della concezione, e che la conservano abitualmente nelle nuove combinazioni sessuali.

Io non so se il Mandorlo ne presenti veruna. La sola che potrebbe considerarsi sotto questo aspetto, sarebbe la *Mandorla a seme amaro*.

In teoria pare riconosciuto che il sapore dei pericarpi e quello dei cotiledoni possono variare nelle diverse concezioni, e che perciò non sono proprj a fornire un carattere specifico.

Dietro questa massima il *Mandorlo a seme amaro* non formerebbe che una *razza*, resa permanente da circostanze non ancora ben conosciute.

Ma dall'altra parte una lunga esperienza ha dimostrato che il seme del mandorlo dolce non dà mai piante di mandorla amara, nè viceversa; e siccome la *riproduzione di seme è il criterio della legittimità* (Savi. Ins. Bot.), così ne verrebbe per conseguenza che il mandorlo a seme amaro sarebbe una *specie* distinta, e non una *razza* del mandorlo volgare.

Questo fenomeno però esigerebbe un seguito lungo di prove per diventare certo e decisivo, siccome ha osservato uno dei nostri più illustri Botanici, il Savi, perciò io invito i coltivatori filosofi a ripetere e moltiplicare le esperienze onde decidere con fondamento la questione.

Le *varietà annormali* sono ancora più equivoche nel mandorlo che le *razze*. Sin ora non si conoscono che pochi esempi di queste aberrazioni dallo stato naturale della specie.

Il primo è il *Mandorlo a fior doppio*, e questo è una vera varietà mostruosa. È il prodotto di una concezione nella quale la sproporzione dei principj sessuali ha combinato un'embrione imperfetto, incapace di sviluppare gli organi della generazione, e nel quale per conseguenza la sostanza destinata a sfogarsi in essi, si porta invece sul punto ove dovevano aprirsi e vi si svolge in petali.

MANDORLO A GUSCIO TENERO

Il secondo è il *Mandorlo nano* (*Amigdalus nana*. Pers.), e questo può procedere egualmente che il primo da una concezione annormale, ma potrebbe ancora appartenere alle *razze*. Bisognerebbe sottoporlo alla prova della riproduzione di seme e seguirne i fenomeni, e allora gli si potrebbe assegnare un posto.

Il terzo è il *Pesco-Mandorlo*: ma è ancora una questione se questa pianta sia un'ibrida del Pesco e del Mandorlo, o se sia una varietà del mandorlo stesso, o ancora se costituisca una specie a parte.

Io ho fatto un cenno di queste diverse opinioni in una nota n.° 12, dell'articolo *Pesco-Ibrido* Fascicolo 39 di questa Opera, e ho data la descrizione del frutto nel Fascicolo 18 e 19, ma mi riservo a riesaminare la questione con più diffusione nel trattato del Pesco.

Le varietà normali nello stato attuale della coltura sono di due sorte. Le prime consistono nel diverso volume del frutto, le seconde negli accidenti del pericarpo.

Il frutto del Mandorlo consiste in una membrana a due strati ripiegata in se stessa, la quale, chiudendosi per le due labbra laterali, forma due lobi i quali abbracciano una capsula legnosa dentro di cui è chiuso il seme.

L'insieme di questi involucri, uno dei quali ha ricevuto nella lingua sociale il nome di *mallo*, e l'altro quello di *guscio*, e che i Botanici distinguono con quello generico di *Carpella*, è composto di tre parti distinte cioè 1.° di una cuticola verde, velutata, sottile, e così aderente alla parte carnosa che si confonde con essa, e che è conosciuta nella lingua tecnica sotto il nome di *epicarpo*. 2.° Di una membrana verde-giallognola di un tessuto fitto e carnoso, il quale risulta dal *plexus* delle fibre vascolari intrecciate col tessuto cellulare e formante la parte che i Botanici distinguono col nome di *Sarcocarpo* o *Mesocarpo*. 3.° Finalmente da un'altra membrana coperta di una sostanza bianco-giallognola, che

MANDORLO A GUSCIO TENERO

in alcune varietà si indurisce e fa corpo con essa, e in alcune altre si scioglie e si sfarina, e che in tutte costituisce il *guscio* o *nocciolo*, chiamato dai Botanici col nome di *endocarpo*.

Le due prime parti non diversificano abbastanza nei differenti individui per costituire *varietà*: Esse non si distinguono che per il volume, e questo è proprio del frutto intero compreso il seme. Quindi ne vengono le varietà che riguardano il frutto in genere, cioè quelle a frutto grosso e quelle a frutto picciolo, delle quali la coltura conta una lunga serie graduata, cominciando dalla *Mandorla di Santa Caterina*, (o *Mandorla del Diavolo*) sino alla *Premice gentile* ossia all' *Amandier des Dames* di Duhamel.

È nei caratteri della terza parte della *Carpella* ossia nell' *endocarpo* (*guscio*) che hanno luogo le differenze, sulle quali i coltivatori fondano le varietà.

Quando la sostanza paranchimitosa che cuopre il nocciolo si addensa e si immedesima colla membrana interna, allora egli acquista una durezza quasi eguale a quella del nocciolo delle pesche, e la varietà è distinta col nome di *mandorla a nocciolo duro*. Quando poi questa sostanza si scioglie e lascia nuda la membrana interiore che cuopre il seme, allora il nocciolo si riduce ad una capsula legnosa, gialla, sottilissima, che si rompe colle dita, e la varietà riceve il nome di *Premice*.

Il modo con cui succede il fenomeno potrebbe a prima vista dar a sospettare che vi abbia parte l'influenza degli agenti esterni, ma se bene si esamina si riconosce che non è dovuto che all'organismo individuale della pianta. La sostanza che forma lo strato superiore del nocciolo non nasce in rudimento colla membrana che ne forma lo strato interno. Essa si svolge sopra lo stesso dopo che questo è pienamente formato, e pare che sia prodotta da un superfluo di sugo rigettato dal seme dopo che ha acquistata la maturità botanica.

In alcuni individui questa sostanza comincia a comparire in

Mandorlo a guscio tenero.

**

MANDORLO A GUSCIO TENERO

giugno, e continuando a svilupparsi e a crescere finisce per acquistare in settembre la solidità del legno. In altri essa non compare che in luglio o in agosto; e così, quando il resto del pericarpo è maturo e si apre, essa non ha ancora acquistata la consistenza necessaria per indurirsi, e resta una specie di polpa molle, che si cangia disseccando in una materia friabile e farinosa che si scioglie e sparisce.

Questo corso di vita è costante nell'individuo che lo spiega, nè mai è modificato dalle circostanze del suolo, o dalle vicende atmosferiche alle quali può andare soggetta. Esso è dunque inerente all'individuo, e dipendente dalla sua organizzazione speciale.

Il seme che chiudono queste diverse varietà non si distingue gran cosa, nè per la grossezza, nè per il gusto, e ben sovente si incontrano delle *Premici* che hanno un frutto grosso siccome ve ne sono che lo hanno picciolissimo. Quanto al gusto, e alla delicatezza si trova variare ancor essa senza tenere al carattere del nocciolo; così la loro importanza è tutta in quello. Le *Mandorle a guscio duro* sono destinate al commercio e si rompono per ispedirsi all'estero: Le *Premici* invece si servono intere sulle mense di lusso, dove fanno una bella figura pel giallo del loro guscio, e dove, prestandosi ad esserne spogliate senza sforzo colla sola pressione delle dita, si offrono più fresche, e sono di comodo ai convitati. Esse di più hanno il vantaggio che si conservano meglio, restando nel guscio sino al momento in cui sono mangiate, nel mentre che quelle a guscio duro, dovendone essere spogliate prima, nel commercio per l'economia nel trasporto, e sulle tavole per non dover ricorrere al martello, si risentono sempre dell'azione dell'aria, e prendono più facilmente il rancido.

Gli Agronomi citano molte varietà di *Mandorle Premici*; il Duhamel ne descrive due a seme dolce, e una a seme amaro; il Nicosia e gli altri Italiani ne contano un numero molto maggiore; e il Capani che ha raccolte nell'Orto del Principe della Cattolica

MANDORLO A GUSCIO TENERO

in Palermo tutte le varietà della Sicilia, ne annovera nove e forma di queste una delle quattro classi nelle quali divide il Mandorlo.

Esse potrebbero andar a migliaia se si tenesse conto di tutte le piante che nascono di seme. Ogni fiore contiene una concezione, e ogni concezione forma una combinazione distinta. Così ogni pianta nata di seme ha la sua fisionomia propria. Nello stesso semenzaio ne nascono delle dure e delle premici, altre a frutto grosso e altre a frutto picciolo, e questi frutti variano poi all'infinito e nelle forme esteriori, e nella densità degli strati pericarpiali, e finalmente nel numero degli embrioni o semi che contengono, mentre le mandorle gemellano spesso, e forse anche più di frequente quando sono premici.

Non vi è che l'innesto che conservi queste fisionomie. Se non si ricorre a un tal mezzo, l'individuo nato di seme cresce, invecchia e muore, e periscono con lui i caratteri lineamentali che ha spiegati nella nascita. I suoi figli non gli ripetono mai esattamente, e spesso ne spiegano degli oppostissimi. Il solo innesto o le talee che ne sono un'equivalente possono conservarli identici, e così è coll'innesto (poichè le talée nel Mandorlo non riescono) che si perpetuano le varietà fine del Mandorlo Premice. Tra le molte che ne possiede la coltura abbiamo scelto per figurarle nella tavola che accompagna quest'articolo quella che io coltivo a Finale, e ne ho fatto dipingere due, una intiera e l'altra rotta, onde rappresentare la sottigliezza del suo guscio. Essa corrisponde all'*Amande des Dames* di Duhamel, ed è coltivata in grande in molti luoghi del Genovesato e specialmente nel Comune di *Verezzi* presso Finale, da dove le Mandorle sono mandate a Genova, e in molti altri paesi, e dove è conosciuta sotto il nome volgare di *Sciaccarella*, il quale nel dialetto Genovese risponde a quello di *Premice*. Il ramo appartiene al Mandorlo comune non potendosi riconoscere differenza in ciò fra le due varietà, e i due frutti che lo accompagnano sono ambi della varietà a frutto duro.



O



Mela Borda

Tabella Borzolini des. nel 1827.

Giuseppe Pera incis.

MELO BORDA

O

MELO RUGGINE TOSCANO

P. MALUS RUGINEA, *fructu hyemali orbiculato compresso; epicarpo scabro, e viridi-rugineo, maculisque rubeis saepius consperso; sarcocarpo albo, tenero, delicatissimo, gustu dulci. Vulgo, Mela Borda.*

LA MELA BORDA è una delle migliori, e la più bella fra le infinite varietà di *Mele Ruggini*, che coltiva l'Italia.

L'albero prende uno sviluppo regolare, ed è molto fecondo. Il frutto si può contare fra le Mele picciole, ma buone. La sua buccia è aspra al tatto, e inelegante alla vista: quando si raccoglie, è tinta di un verdastro sudicio, tigrato da un bruno chiaro, che appena si distingue dal verde: in proporzione, che avanza in maturazione, il verde si svolge in un rosso porporino vivissimo, e il bruno, che lo copriva, si cangia in un ruggineo scuro, che lascia trasparire il rosso, ove a macchie ed ove velato, e che ha l'aspetto di un marmorato grazioso. Queste metamorfosi di colore sono determinate dall'avanzamento della maturazione, che si fa nella dispensa, e si compiscono anche prima, che la polpa abbia acquistato la piena maturità: in Settembre essa è dura, aspra e acida: a poco a poco si ammorbidisce, e diventa mangiabile: in Dicembre già se ne trovano delle mature, e allora la polpa si intenerisce come quella delle Carpendole, e diventa dolce, sugosa e gentile: essa dura lungo tempo in questo stato di perfezione

Melo Borda

MELO BORDA

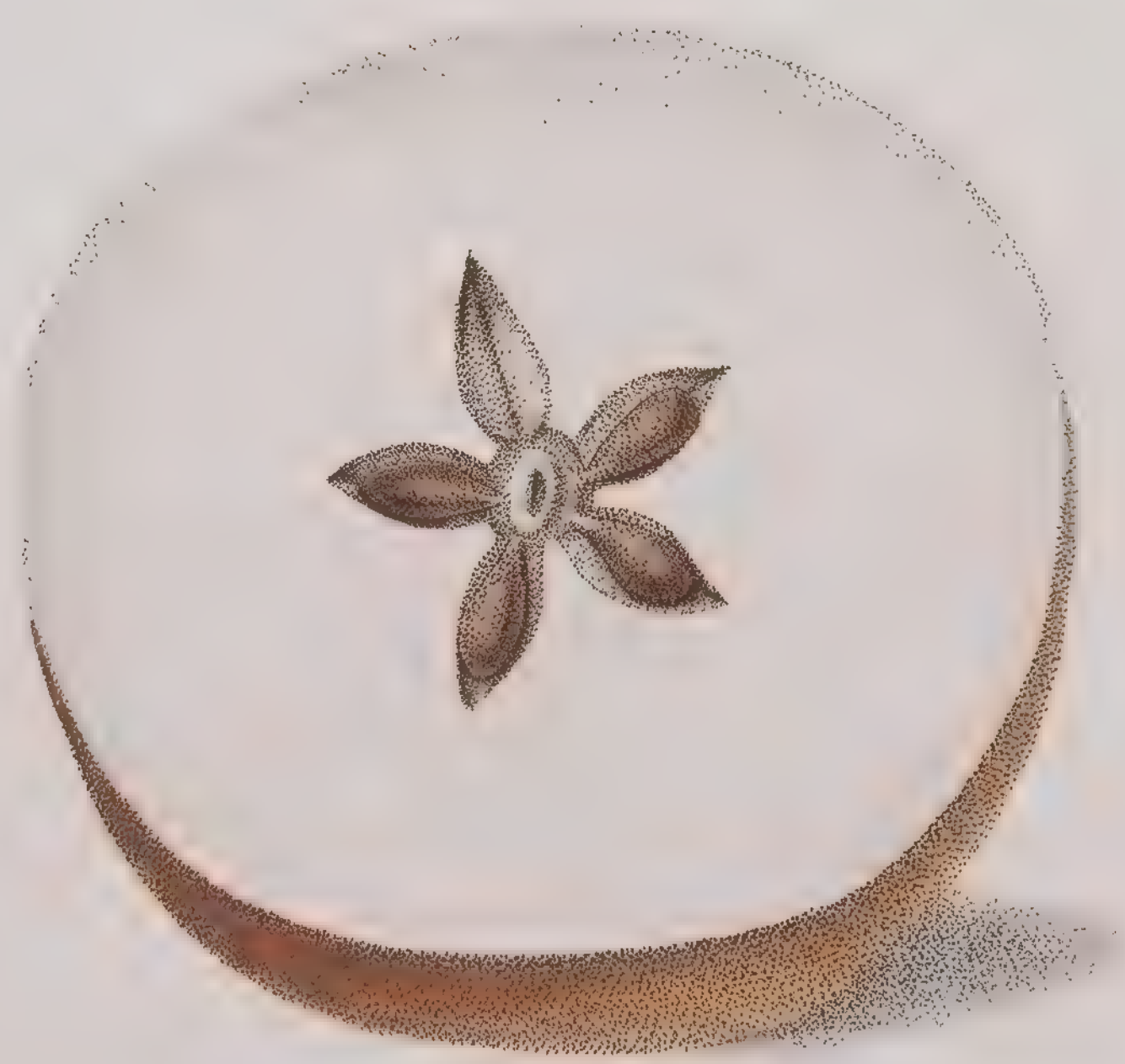
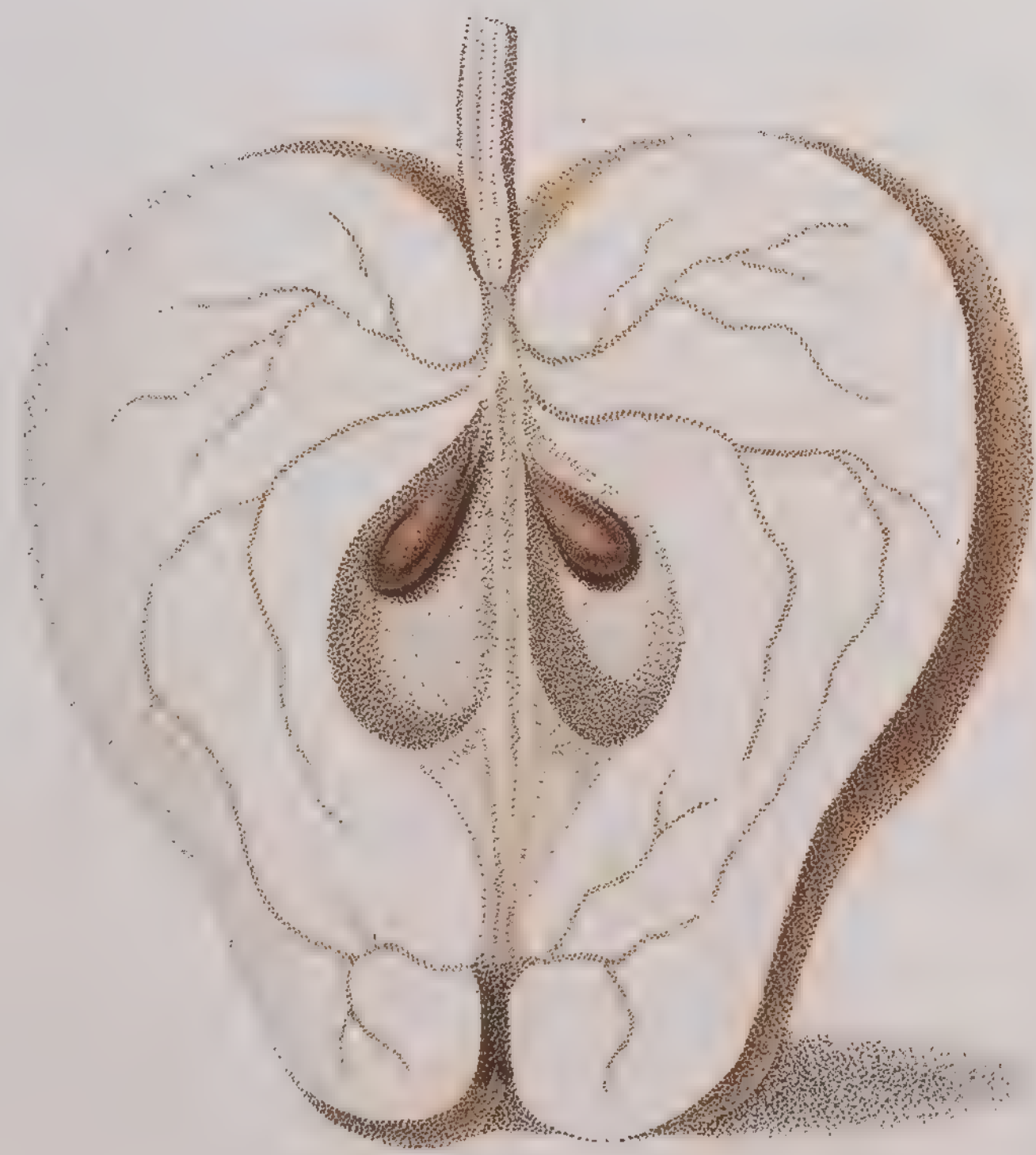
senza marcire, e i diversi individui d'una dispensa giungono progressivamente e successivamente ai diversi gradi della maturità pomologica, provvedendo le tavole per circa tre mesi di Mele eccellenti.

La *Mela Borda* pare esclusiva alla Toscana. Essa cuopre le botteghe dei fruttivendoli per tutto l'inverno, non solo in Firenze ed in Pisa, ma in quasi tutto il paese che resta fra la Magra e il Tevere. Ne ho vedute ancora in Roma, ma non ne ho più trovate in Napoli, nè mi è riescito di averne contezza dai dilettanti di frutti di quella Capitale. La Lombardia, che è il paese delle Mele, non conta la *Borda* fra le sue varietà, siccome non si trova nello Stato Veneto, nel Milanese, e nel Piemonte. Questi paesi hanno un'infinità di *Mele Ruggini*, che somigliano all'esteriore alla *Borda*, e che le avvicinano nella natura della polpa; ma nessuna ha le macchie di rosso di melagrano, che distingue la sua buccia, e poche hanno il suo sapore.

Si può dire lo stesso delle *Ruggini* d'oltramonte. Tutti i Pomologi ne descrivono, e le contano fra le buone Mele della Francia e della Germania. Io ne ho mangiate di molte razze, e in generale le ho trovate buone, ma non vi è che la *Renetta Grigia*, che possa preferirsi alla *Borda*. La *Fénoillette* di Duhamel, e la Nespolina dei Pontremolesi, sono le sole dopo le *Renette Grigie*, che possano starvi al confronto.

La *Borda* ama un clima di collina, e non si trova che lontano dal litorale. Le valli dell'Arno e della Nievole ne sono abundantissime, e vi riesce a perfezione. Io credo, che riescirebbe benissimo al di là dell'Appennino; ma non mi pare che si adatterebbe egualmente nelle montagne del Genovesato, meno che nelle conche più interne, e le più lontane dal mare.





Mela Carla

MELO CARLO

O

MELO FINALINO

P. MALUS FINARIENSIS *fructu brumali turbinato, suavissime odorato, epicarpo glabro nitido partim flavesciente partim eleganter rubente maculisque ochraceis demum consperso, sarcocarpo albo delicato, gustu gratissimo. Vulgo, Mela Carla.*

IL MELO DI FINALE, detto ancora *Melo Carlo*, è una varietà indigena nel Territorio di Finale in Liguria, ove è stata ottenuta di seme.

L'Albero in gioventù è di figura piramidale, ma si sparge nella vecchiezza, e si forma quasi a foggia di globo.

La foglia è larga, di un verde vivo di sopra, e di sotto di un vellutato fino e bianchiccio.

Il Fiore è bianco, leggermente variato da una sfumatura di color di rosa.

Il Frutto regolarmente turbinato, qualche volta orbicolare, ha una grossezza più che mezzana nella specie delle Mele. La sua buccia è liscia, tinta nel fondo di un giallo cereo, che la rende come lucente, e di aspetto elegante.

La polpa finissima, brillante alla vista, morbida al senso, e nello stesso tempo croccante, è fragrante, saporita, e sugosa.

Il torso formato, come nelle altre Mele, di cinque cellule membranose, racchiude dei semi bislungi, appuntati, coperti di una scorza cartilaginosa, e contenenti una mandorla bianca, e leggermente amara.

La *Mela Carla* si raccoglie sul finir di Settembre, e si serba sino alla primavera, maturando gradatamente, e successivamente nella stagione invernale. Essa ha il vantaggio sopra le altre Mele vernine, di esser mangiabile e grata, sino dal primo momento che si raccoglie, e di sviluppare consecutivamente nei diversi gradi della sua maturità delle qualità differenti, che le danno un pregio diverso. In Ottobre è di un verdastro giallognolo, coperta da un lato di un bel rosso di rosa, a polpa croccante, piena di sugo e di un sapore forte. Essa sviluppa in Novembre una fragranza che assomiglia un poco a quella dell'Ananasso, e la sua polpa prende un sapor più gentile. In seguito il color verdastro si volta in un bel giallo cereo, e si cuopre sovente di qualche macchia di ruggine pallida: il rosso diviene allora meno vivo, o si perde, e l'odore svanisce o resta appena sensibile: la polpa diventa morbida senza cessare di essere fina, e non perde del suo sapore che al ritorno della primavera.

A quest'epoca la *Mela Carla* si risente del movimento della natura, e sebbene si conservi mangiabile anche sino all'autunno successivo, diviene però raggrinzita, ed insipida.

È sicuro che la *Mela Carla* è la migliore di tutte le Mele. Io non ne conosco alcuna che l'eguagli in bellezza, in delicatezza di polpa, in finezza di sapore, ed in fragranza. Essa propriamente è fatta per mangiarsi cruda, ma non lascia di essere eccellente anche cotta, e nel Genovesato se ne fa grand'uso per gli ammalati, cuocendola lentamente sulla brace. Il più singolare però dei pregi di questa Mela si è quello di esser propria a farne dei gelati, che prendono il gusto dell'Ananasso al segno di fare illusione. Basta per ciò il disfarla, e unir la sua pasta a un poco di buccia di Limone. Ho avuta l'occasione di farla conoscere a Parigi a molti dei più illustri Pomologi di quella città, e tutti hanno convenuto della sua preminenza sopra qualunque delle Mele conosciute.

Si è tentato di naturalizzare questa varietà in diversi paesi, ma non se ne conosce ancora bene il risultato. È stata mandata al Re di Spagna Carlo III. dal Conte Prasca di Finale, e vive nei Pomarj di Aranjuez. Io ne ho mandati dei saggi e degli innesti a Vienna a S. A. I. l'Arciduca Ranieri, e credo che si trovi a Schöemburn. Ne sono state spedite pure delle piante a Milano, a Napoli e a Parigi, ed hanno già cominciato a dare dei frutti. Si pretende però che in nessun luogo questa Mela venga così perfetta come nel paese, ove è indigena: ciò che è certo, si è, che in Finale solamente essa è coltivata in grande, e che da questo solo paese se ne fa un commercio, provvedendosene tutto il Genovesato, Nizza, Marsilia, Barcellona, Cadice.

Da alcuni anni essa vive in Toscana, e se ne possono vedere delle piante in Firenze presso il Sig. Giovanni Fabroni Direttore di quella Zecca, a Montefoscoli nelle belle coltivazioni dell'illustre Professore Vaccà, a Pisa nell'Orto Botanico, e nel Giardino della casa Lomellini in via della Faggiola.

Ama questa pianta un clima piuttosto dolce, ma non troppo marittimo, ed in Finale stesso non prospera bene se non che nell'interno delle vallate. I frutti che si raccolgono nel pendio opposto dell'Appennino verso il Piemonte, sembrano avere una polpa meno delicata e meno fragrante. Essi hanno la maturità più ritardata, siccome quelli che vengono in Napoli vi riescono, a quanto si dice, un frutto Autunnale.

Viene bene nei terreni umidi, egualmente che negli asciutti; ma nei primi i frutti acquistano un maggior volume, a scapito del gusto e della fragranza, e nei secondi queste qualità non si sviluppano che in frutti più piccoli: un mezzo fra i due estremi si è quello che è preferibile.

La coltura, che si dà a questo Melo, è la medesima che si esige per i Meli delle altre razze. Si innesta sopra il salvatico in tutti i modi conosciuti: se il soggetto sottoposto all'innesto è di una

certa forza, il domestico cresce prestissimo, e dà dei frutti sino dal secondo anno. Il maggior nemico di questo Melo è un Bruco, che corrode l'interno del fusto. Esso si scuopre facilmente dalla segatura di legno che esce dal foro che vi ha lasciato, e allora si uccide introducendo una verga in questo foro e spingendola sino al punto ove si trova l'insetto. Con questo mezzo la pianta è salvata.





Mela Crispinella.

Disegnata in Genova da Domenico Del Rio -

Tavola in Firenze da Tommaso Vasi

MELO

CARPENDOLO

P. MALUS CARPENDOLO *fructu brumali spherico, in basim compresso; epicarpo e-viridi-ferrugineo, in maturitate crispo; sarcocarpo carnososo, tenero, sacharato, gustu gratissimo. Vulgo, Mela Carpendola.*

Capenduta. De Courpendu. Carlo Stefano. Pomar. p. 53.

Itali Calamila. Idem.

Veneti Calamania. Id.

Poma Capendue. Ruellius.

Canamele. Porta, pag. 71.

Court-pendu. Olivier de Serres, p. 609.

Curtipendula. J. Bauhin. T. 1. p. 21.

Curtipendula Gallorum. C. B. P. 433.

Pomi Calamani. Gallo, Giornata 5. p. 108.

Capendinum minus quod Curtio Capenduum. Jonst.

Capendu. Duham. n. 38. pl. 13.

Courpendu. Link p. 13. n. 108. Lüeder, p. 30. 11. 31. Geofroy, Mat.

Med. n. 1200. Batty Langley. Pom. pl. 75. f. 1. Munkhausen.

T. 3. p. 316. Manger, n. 76. p. 46.

Pomi di Campania. Gmelin.

Curpauda grigia. Quadri della R. Villa di Castello, Quad. 9. n. 16.

Curtipendolo. Nome in uso in Italia scrivendo.

Carpendù. Nome volgare del Piemonte e del Genovesato.

IL MELO CARPENDOLO è uno dei Meli più apprezzati nella classe delle Mele a polpa carnososa. Forma un albero alto, ramoso, e rotondo, che si carica regolarmente di fiori, e gli allega facilmente.

Melo Carpendolo

MELO CARPENDOLO

Il frutto ha una grossezza media: è compresso alla base, e non è rilevato alla corona: ha una forma regolare semisferica, e pende da un picciuolo corto e sottile.

La buccia è verdastro-ruginea, qualche volta sfumata di rosso ma di rado, liscia quando si coglie, ma che si aggrinza nella maturità, senza cangiar di colore.

La polpa è carnosa, ma fina, tenera, delicata, e dolcissima: il suo punto di maturità è indicato dall'aggrinzamento della buccia, e in questo caso la sua polpa divien floscia, e cede al tatto senza ammaccarsi, ciò che è l'effetto d'una specie di elasticità che le è propria in questo stato, e che la rende delicatissima: il sugo è grazioso, aromatico, e senza vena di acido.

Pochi Meli godono la riputazione del Carpendolo.

Io non ardirei decidere se fosse coltivato da' Latini. Gli eruditi, che vogliono trovare nei Geoponici antichi tutto quello che si conosce da noi, lo hanno rapportato al *Melo Cestiano* di Plinio. Non credo però che vi sia alcun dato plausibile per istabilire un tale rapporto.

Ciò che è sicuro si è che questo nome è conosciuto da molti secoli dai nostri Geoponici.

Il Ruellio è il primo che lo nomini, e Carlo Stefano dopo di lui ne dà una descrizione esattissima: non se ne trova cenno nel Porta, che ha scritto poco dopo, se pure non vi è designato sotto un nome diverso.

Si trova però menzionato costantemente da tutti i Botanici che sono venuti in appresso dal Ruellio ai Bauchini, e da tutti i Pomologi tanto Francesi, quanto Inglesi e Tedeschi, quantunque le loro descrizioni non combinino sempre fra di esse, come non combina quella di Duhamel coi caratteri della Carpendola dei nostri Pomarj.

Non è perciò che questo frutto non sia antichissimo anche in Italia, e forse tanto antico quanto in Oltramonti.

MELO CARPENDOLO

Basta leggere la descrizione che ne fa Carlo Stefano per riconoscere che ai suoi tempi esso era coltivato in Roma, ed in Bologna sotto il nome di *Mela Calamila*, e in Venezia sotto il nome di *Mela Calamanna*, ciò che farebbe congetturare che fosse la *Mela Cannamele* del Porta.

Ecco il passo di Carlo Stefano:

„ Pomorum omnium quae apud nos reperiuntur, longe commendatissima sunt quae vulgo *Capenduta* vocantur; de *Courpendu*: fortassis *Curtipendia* sive *Curtipenda* appellanda, a pediculi e quo dependent brevitatem, ut ipsi veluti arbori inhaerere videantur, et e ramis sine pediculo prodire. Itali *Calamila* appellant quasi omnium optima praesertim circa Romam et Bononiam. Nam Veneti corrupte *Calamania* vocant. Saporis sunt admodum jucundi et odoris gratissimi, in tanta suavitate minime fugacia, magnitudine media, colore, cum maturuerunt, luteo „ *Pomar.* p. 53.

Difatto anche al presente i Veneziani la conoscono sotto il nome di *Calamanna*, nome che si trova pure nel Gallo, il quale la vanta come una delle Mele più delicate e di maggior durata.

Devo solo osservare che in alcuni paesi del Veneziano questo nome è dato alla nostra *Poppina*, e che in alcuni altri l'ho trovato applicato ancora alla *Renetta*.

I Toscani però conservano quello di *Carpandola*, o *Curtipendola*, e nei Quadri della R. Villa di Castello, vi si ritrova al n. 16. sotto il nome di *Curpanda grigia*.

Che che ne sia però del *Carpendolo* dei nostri antichi Pomologi, è sempre certo che quello che conosciamo al presente sotto questo nome è uno dei Meli più apprezzati, e più comuni in tutta l'Italia settentrionale, e specialmente nel Piemonte, ove non è potere che non lo conti fra i frutti prediletti del suo Versiere, e dove si trova in profusione in tutti i Mercati.

È vero che non è così comune nell'Italia meridionale, cioè da Nizza sino a Napoli, perchè in questi paesi si coltivano a pre-

MELO CARPENDOLO

ferenza le Mele a polpa croccante, come sono le *Mele Carle*, le *Mele Lazzerole*, le *Mele Francesche*, e simili: ma è certo però che è conosciuto anche in quei paesi, nei quali, se vi si coltiva poco, vi è ciò non ostante in abbondanza, vendendosi in tutti i Mercati come un frutto proveniente dalle Valli Settentrionali dell'Appennino.

Il Gmelin dice di averlo trovato in Roma sotto il nome di *Pomo di Campania*.

Io l'ho trovato quasi da per tutto sotto quello di *Carpendolo*.

Gli Amatori cominciano a coltivarlo anche fra noi: io ne posseggo diverse piante che ho tratte dal Piemonte, le quali mi producono benissimo, e i loro frutti sono tanto buoni quanto quelli dell'Appennino.

Gli eruditi hanno voluto cercare l'etimologia del nome Carpendolo, ed hanno creduto trovarla nella dimensione del suo picciuolo, scegliendo fra le diverse modificazioni che ha ricevute questo nome nei tanti paesi ove è in uso, quella di *Curti-pendolo*, o *Court-pendu*.

Ma chi conosce come si formano i nomi presso del popolo, si convincerà facilmente che questa è una congettura, che non ha fondamento, mentre il picciuolo della *Carpendola* non è certo più corto di quello della massima parte delle altre Mele.

La *Carpendola* è senza contrasto una delle migliori fra le Mele. Io la riguardo come la prima dopo la *Renetta* nella classe delle Mele a polpa carnosa, siccome la *Carla* è la prima fra le Mele a polpa croccante.

È un frutto che dura tutto l'Inverno, e che è buono egualmente e per mangiarsi crudo, e per farne delle composte.

La sua coltura non differisce da quella degli altri Meli. È una varietà gentile che non si ottiene che coll'innesto, e questo si pratica sopra il Melo spontaneo o sopra il Cotogno: il primo è preferibile per avere degli alberi a gran prodotto, come il secondo lo è per le piante nane, e per quelle tenute a spalliera.





Mela di Astracan.

Daniela Del Re diè, in Finale nell'Agosto del 1833.

Gius. Cerretti incisore in Firenze l'Anno 1833.

MELO

DI ASTRACAN

O

MELO A FRUTTO TRASPARENTE

P. MALUS ASTRACANENSIS, *fructu maedio, rotundo, leviter turbinato; epicarpo albescente, lucido, diaphano; sarcocarpo albo, buthirroso, saccarato. Vulgo, Mela d'Astracan o Mela trasparente.*

IL MELO DI ASTRACAN è un acquisto recente che l'Italia ha fatto dalla Russia, e che si deve all'amore che i Principi dell'Augusta Casa d'Austria portano alle Scienze.

L'albero, che vive per innesto sopra un melo di seme, presenta una grandezza mediocre. Le foglie sono larghe, ruvide e di un verde sudicio. Il frutto è rotondo appiattito al picciuolo e leggermente rialzato alla corona: ha la buccia coperta in totalità di un bianco latteo che l'assomiglia a quella delle *Mele nane* o *Meline di San Giovanni*, e ha la polpa bianca, croccante, gentile e di un gusto mediocre.

In Finale matura sul cadere del mese di Agosto, nè si conserva nella dispensa al di là del Settembre.

Tale è la *Mela di Astracan* che io possedo nella mia villa, e che debbo alla munificenza di S. A. I. il Principe Ranieri, Vice-Rè del Regno-Lombardo-Veneto, il quale nel 1821 me ne accordò una pianta innestata con marze prese in altra già adulta che si

Melo di Astracan

MELO DI ASTRACAN

coltivava nel Reale Giardino di Monza. La pianta di Monza proveniva da un albero vivente nel Giardino Imp. di Schönbrun presso Vienna, e quello di Schönbrun era stato mandato di Russia a S. M. l'Imperator Francesco.

Quindi l'origine dell'individuo che descrivo, e che ho fatto disegnare per la Pomona offre la più sicura autenticità, e non lascia dubbio sulla sua identità colle mele di cui si parla nei viaggi in Russia, e che sono tanto vantate nel Nord.

Dopo tutto questo, come conciliare i caratteri dei frutti maturati fra noi con quelli che i viaggiatori attribuiscono alla Mela di Astracan? Essa è descritta come una mela vernina, a buccia diafana, e tale che lascia trasparire nel suo interno le granelle che contengono i semi, motivo per cui è designata più specialmente col nome di *Mela trasparente*. Sarebbe essa degenerata nel cangiar di clima? La fisiologia vegetale non può ammettere tali cangiamenti, nè la storia delle piante ne presenta ancora l'esempio.

I sostenitori dell'influenza del clima e del terreno sulla natura delle piante si servirebbero di questo fatto medesimo per impugnare il principio: ma nelle scienze positive i fatti che non si accordano colla teoria non sono fatti che dopo di essere stati sottoposti all'esame il più rigoroso.

I principj sono il risultato di un insieme di fatti costanti, generali, e riconosciuti dal consenso unanime degli uomini. Come mai potrebbero essere distrutti da un fatto particolare che posa sulla fede di pochi? Noi non abbiamo sin' ora che dei rapporti inesatti sulle proprietà di questa mela; e questi rapporti non ci vengono dai naturalisti ma dai viaggiatori. Niente di più facile che la bianchezza e il lucido della sua buccia sia stato espresso col nome di *trasparente* per un'iperbole. Si sa che l'Italia possiede una mela conosciuta in Toscana sotto il nome di *Mela Ghiacciola*, e che nel Piemonte è detta *Mela dell'Olio*. Io l'ho sentita denominare ancora *Mela Diafana*. Tutti tre questi nomi sono im-

MELO DI ASTRACAN

proprij, e tutti tendono ad esprimere con una metafora il carattere singolare che la distingue, e che sarebbe difficile indicare con un nome preciso. È questa una mela che ha la buccia coperta di grosse macchie di un verde-oliva lucente le quali penetrano nell'interno della polpa, e danno a quella parte del frutto un aspetto ed un senso tutto particolare. Con qual'epiteto si doveva esprimere un sì curioso fenomeno? Gli uni vi hanno trovato dell'analogia col ghiaccio, e l'hanno chiamata *ghiacciola*: altri hanno veduto la tinta dell'olio nelle macchie che la cuoprono, e l'hanno chiamata *dell'olio*: altri si sono lasciati illudere dalla lucentezza di quella superficie, e l'hanno nominata *diafana*.

Tutti hanno parlato metaforicamente; e se la nostra mela fosse portata in America i Naturalisti e i Pomologi di quell'emisfero o crederebbero alle metamorfosi vegetali e alle degenerazioni, o sospetterebbero un'esagerazione nel nome. È questo ciò che deve accadere fra noi relativamente alla *Mela di Astracan*.

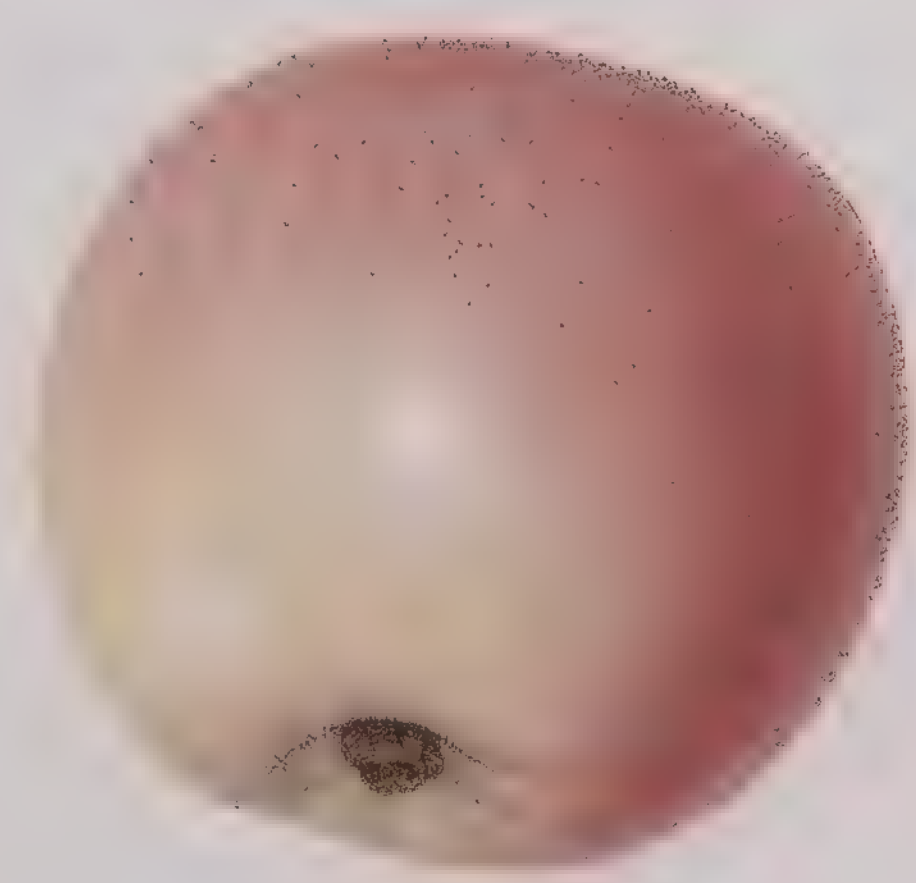
La scuola di Vans-Mons potrà ammettere la sua degenerazione; ma le persone che studiano la Natura nei suoi andamenti, e che sono convinti dell'immutabilità delle sue leggi, si persuaderanno facilmente che la *diafaneità* della *Mela di Astracan* consiste nella lucentezza della sua buccia, o nell'immaginazione poetica di chi vi ha dato il nome.

La *Mela trasparente* è una varietà propria al territorio di Astracan: è di là che si manda a Mosca e a Pietroburgo, ove forma l'ornamento e la delizia delle mense di quelle due capitali.

Quanto alle mense Italiane, io credo che la potranno accogliere anch'esse e farla figurare come una mela di grido; ma non credo che possa mai comparirvi con vantaggio in confronto delle *Carle*, delle *Renette*, delle *Carpendole*, e di altre mele indigene che arricchiscono i nostri frutteti.







(Mela Lazzarola)

Isabella Bozzolini disegno dal vero in Firenze nell'anno 1821.

Antonio Verico incise.

MELO

LAZZEROLO

P. MALUS CRATEGIFORMIS, *fructu hiemali, orbiculato; epicarpo glabro, lucide-flavescente, maculaque rosea velato; sarcocarpo tenero, delicato, succoso, grata aciditate donato. Vulgo, Mela Lazzerola.*

Mela Lazzerola. Quadri della R. V. di C. n. 50.

La MELA LAZZEROLA è una delle migliori fra le *Mele croccanti*.

L'albero non ha niente di singolare, ma è pieno e vigoroso, e i suoi fiori, che escono in abbondanza, allegano con facilità.

Il frutto è picciolo, orbicolare, compresso alla base, rilevato a pena alla corona, e di una forma regolare, e ben tornita.

La buccia, che è liscia e come diafana, è tinta di un canarino grazioso, e ravvivata da una macchia di rosso acceso, che si dirada nel distendersi, e che le dà un brillante particolare.

La polpa è bianca e di un tessuto *frangente*, ma leggiera, delicata e finissima: essa si scioglie in un sugo abbondante che è rilevato da un acidulo gentile, ma che non ha abbastanza di zuccherino per mascherare il *verde* del suo sapore.

Malgrado però questo difetto la *Mela Lazzerola* è ancora una delle migliori nella classe delle mele a polpa *ghiacciola*, e si può considerare come la prima dopo la *Carla*.

Melo Lazzerolo

MELO LAZZEROLO

Difatto ha molte proprietà comuni con questa: non anneb-
bia mai, dura tutto l'inverno e si conserva liscia e colorita: è in-
nocua per la sua leggierezza sì cruda che cotta, e finalmente è
mangiabile quasi appena colta avendo sino d'allora un certo gra-
do di maturità, che guadagna bensì qualche cosa in progresso, ma
che è però sufficiente a dare alla sua polpa la morbidezza ed il
gusto dei frutti maturi, ed alla sua buccia il brillante delle mele
più belle.

Tutte queste qualità la rendono pregevole per i pomologi di
qualunque paese: e pure essa non è conosciuta che nella Tosca-
na. Io non l'ho trovata in alcuno dei paesi che ho visitati da Ge-
nova a Venezia, e da Milano a Roma; nè mi è mai avvenuto di
vederla nè in Francia, nè in Germania. Pare che la Toscana sia
la sua patria, e che la posseda ancora esclusivamente: in quel bel
paese essa è di un'abbondanza grandissima, e non vi è mercato ove
non si trovi in quantità durante tutto l'inverno: i paesi però che
la forniscono di preferenza sono i luoghi montuosi, e specialmente
le belle colline del Val-d'Arno.

Il suo nome sembra derivato dal suo colorito che somiglia un
poco a quello della Lazzerola, e forse ancora dalla sua picciolezza
che le dà un'altra analogia col detto frutto.

Il Melo Lazzerolo si moltiplica coll'innesto, e il soggetto in
cui meglio riesce è il melo spontaneo.

Nel resto la coltura che esige non ha niente di particolare,
e basta che sia situato in un terreno mediocre, ed in un'esposi-
zione soleggiata per prosperare e caricarsi di frutti.





Mela Panaja

Domenico Del Rio delinse

Bernard. Ponsaspina incis

MELA PANAIA

O

MELA FLAGELLATA

P. MALUS PANAIA *fructu maximo, hyemali, orbiculato; epicarpo flavo, rubeis flammulis striato; sarcocarpo albescente, tenero, grate acido. Vulgo, Mela Panaia, o Mela Flagellata.*

La MELA PANAIA forma una delle infinite classi di Mele di second'ordine, di cui è piena l'Italia, e che non figurano nei giardini dei dilettanti perchè troppo comuni.

Essa comprende un gran numero di varietà, che non diversificano fra di loro che in grossezza e in modificazioni di colore e di gusto.

La più conosciuta è quella che abbiamo fatta figurare nella tavola annessa a questa descrizione, e che distingueremo col nome di *Panaia Massima*.

La sua pianta è vigorosa e a rami grossi. La fioritura è abbondante, e di allegaggione assai facile.

Il frutto è grosso, tondeggiente, un poco compresso alle due estremità, coperto di una buccia giallognola, screziata più o meno di rosso sanguigno in liste confuse e irregolari, e contenente una polpa croccante, mediocrementemente fina, un poco acidola e di un sapore assai grato.

Si raccoglie in Ottobre e dura tutto l'inverno, ma figura poco nelle tavole di lusso, perchè non può stare al confronto delle Mele *Carle*, delle *Renette*, delle *Carpendole*, delle *Lazzerole*, e di molte altre varietà di minor pregio.

Mela Panaia

MELA PANAIA

Si può dire lo stesso della *Panaia* a frutto piccolo, che è così comune in Napoli, ove è conosciuta sotto il nome di *Mela di Norcia*. Essa è migliore della grossa, e può meritare di entrare in una buona collezione, ma non sarà mai un frutto fino.

Ha la grossezza della *Renetta*, ed è meno turbinata. La sua buccia è strisciata come nella *Panaia massima* di grosse macchie di rosso sopra un fondo giallo-verdastro, sicchè ha l'apparenza di essere di fondo rosso listato di verdognolo.

La polpa è tenerissima; ma non si può dire nè butirrosa, nè croccante. Essa somiglia a quella delle *Calville*. Il suo sugo è acidulo, ma gustoso.

Le piazze di Napoli sono piene di queste Mele dal Novembre al febbrajo, e si trovano in tutte le tavole. Si può dire che sono le più apprezzate dopo le *Limoncelle*, non conoscendosi le *Renette* che dai Dilettanti e dai Pomologi, e da nessuno o da pochissimi le *Carle* e le *Carpendole*.

Le *Mele di Norcia* conservano la loro riputazione anche in Roma dove sono abbondantissime, e dove ricevono il nome di *Mele Gaetane*.

In questa Città esse primeggiano meno, perchè vi è un maggior numero di Mele che vi sono superiori per ogni riguardo.

La coltura di queste mele non esige alcuna cura particolare. Esse si innestano sopra il Melo spontaneo, e si puliscono di tempo in tempo quando hanno del secco. Il resto è abbandonato alla natura.





(Malus Phippsii)

*L'ouv. L'el. 2^{me} dessin. in Genova 1827.
 Franco. Cacci' inc. in Firenze 1829.*

MELO PUPINO

P. MALUS APPENNINENSIS, *fructu medio, hiemali; epicarpo flavesciente, maculaque rubea aliquando velato; sarcocarpo carnosio, gustu saccharato*. Vulgo, Mela Pupina.

Mela Poppina. Quadri della Real Villa di Castello, N. 14.

LA MELA PUPINA tiene in Italia uno dei primi posti fra le Mele carnose; e certamente, dopo le diverse varietà della *Renetta*, e dopo la *Carpandola* e la *Borda*, essa è una di quelle che meritano la preferenza presso i Pomologi. La sua forma varia fra il rotondo e il turbinato, ossia fra quella della *Carpandola* e quella della *Renetta*. Ve ne sono delle tonde, delle turbinate, e delle medie. Tutte però sono più picciole delle *Carpendole* e delle *Renette*, e più grosse delle *Borde*.

La buccia, in principio verdastra, si volge in giallo nel maturare, ed è variata sovente da un po' di ruggineo, e da una macchia di rosso spiccantissimo. La polpa è carnososa, e non ha mai la delicatezza della *Renetta*, nè il soffice grazioso della *Carpandola*, ma non lascia di essere morbida e gentile, e ha una dolcezza che supera tutte le altre, senza essere smaccata. La durata è la qualità che la distingue: comincia ad essere mangiabile in Dicembre, e va maturando continuamente dal Gennajo all' Aprile: ne ho avute delle buone anche in Maggio.

Melo Pupino

MELO PUPINO

È raro che ammezzi, e non marcisce mai se non quando è offesa. Per lo più si mangia cruda, ma è buona anche cotta, e fornisce delle eccellenti composte.

Gl'Inglesi fanno molto caso delle Pupine, e ne hanno molte varietà: la Pomona Londinese ne descrive sei, cioè la *Kerry Pippin*, la *Yelow Ingestrie Pippin*, la *Wormsley Pippin*, la *Hughes's new Golden Pippin*, la *Court of wick Pippin*, e la *Robinson's Pippin*.

Io non saprei quale di queste corrisponda più precisamente alla *Pupina Italiana*, ma osservo che avendo fatto gustare alcune delle mie a dei Viaggiatori Inglesi, vi hanno riconosciuti i caratteri delle migliori *Pippin* dell'Inghilterra.

Il clima delle Pupine è la montagna: io ne ho nella mia villa, ma non vi riescono bene; vengono invece a maraviglia nelle valli settentrionali dell'Appennino, e specialmente nei *Monti-Liguri*.

Le ho vedute nel *Pistoiese* e nei paesi dello *Stato Veneto*, ove ricevono i nomi di *Mele Appie*, di *Morosine* ed altri, ma incostantemente e promiscuamente con altre varietà. In Toscana è chiamata *Pupina* e *Poppina*. S'innesta sul *Melo spontaneo* come le altre, e forma un albero mediocre che dura moltissimo.

È una varietà da curarsi in tutti i paesi di clima freddo, e specialmente sull'Appennino.





Mela - Renetta

Domenico Del Pino disegnò in Genova nell' an. 1825

Giuseppe Bonaparte incise in Firenze

M E L O

RENETTO BIANCO

P. MALUS RENETTO *fructu hyemali, medio, turbinato, cortice flavesciente, maculisque ocraceis punctato, pulpa subflava, butyrrosa, delicatissima, succo grate-acido suavissimo. Vulgo, Mela Renetta.*

Malus Fructu magno, acide-dulci, serotino. Reinette Franche.

Duhamel, Arb. Fruct. n. 32.

Mela Regina. Quadri di Castello n. 12.

La RENETTA è la regina delle Mele carnose, siccome la *Carla* lo è delle Mele croccanti. Sono due frutti squisiti, e i soli, nel genere delle Mele, che possano gareggiare colle pere d'inverno, e far di sè bella mostra sulle tavole di lusso, e presso le persone di ottimo gusto.

L'albero della Renetta è grande, ramoso e fronzuto. Il frutto è turbinato, e di una grossezza mediocre. La sua buccia al principio è verdastra e sparsa di un poco di ruggine. Si schiarisce nel maturare e diventa giallognola: è ruvida e punteggiata in tutta la sua superficie di una quantità di stellette irregolari bruno-rossiccie che la caratterizzano.

La polpa è carnosa e acida quando è acerba, ma se giunge alla maturità diventa fina, gentile, butirrosa e saporita, e non conserva del suo acido che quanto le è necessario per darvi un piccante.

Melo Renetto bianco

MELO RENETTO BIANCO

La sua maturità botanica si può fissare al finir di Settembre, e allora deesi cogliere, e serbare in dispensa. Ivi essa dura per molti mesi senza cangiare, e non comincia ad acquistare la maturità pomologica che in Gennaio.

È allora che si principia a trovarne qualcheduna nella sua perfezione. Le altre vanno maturando a poco a poco gradatamente, e durano sino alla primavera avanzata, e anche sino alla state.

Quelle che maturano nell'inverno sono lisce al di fuori, e la loro polpa è morbida, butirrosa e gentile, ma consistente. Quelle che maturano nella primavera avvizziscono, e la polpa, che infloresce, diviene alquanto più zuccherina, e ciò in compenso dell'acido che sparisce quasi del tutto. Le poche, che pervengono fino all'estate, perdono quasi affatto il sapore, e restano pastose e senza piccante.

Nel primo e nel secondo caso esse sono sempre preziose; e non vi è Mela, tranne la Carla, che le pareggi.

Il Renetto si moltiplica coll'innesto. Quantunque in origine egli provenga da un seme come gli altri frutti, pure, per averlo identico, bisogna propagarlo col suddetto mezzo.

La vera è la *Renetta bianca*, o, per esprimermi con più esattezza, la *Renetta gialla*.

I Pomologi danno il nome di *Renetta* a molte razze che la somigliano per la natura della polpa e per il gusto, ma che ne diversificano molto nelle forme e nel colore. Così si conta in questa classe la *Renetta grigia*, la *Renetta d'Inghilterra*, la *Renetta del Canadà*, e diverse altre. Nessuna però può stare al confronto della *Renetta vera*, che i Francesi distinguono col nome di *Reinette Franche*. Essa conserva il primato fra le sue congeneri, e perciò sopra tutte le *Mele carnose*, e lo avrebbe anche sulle *croccanti* se non esistesse la *Mela Carla*.

I Russi e gli Svedesi vantano una razza di Mele che pretendono sorpassi in bontà qualunque altra, e la quale si conosce sot-

MELO RENETTO BIANCO

to i nomi di *Mela d'Astrachan*, o di *Mela trasparente*. « Si pretende « originaria della China. È un poco più picciola della *Renetta* e « non è così turbinata. Si fonde in bocca come la crema, e si « riempie tanto di sugo che si rompe quando non la colgono in « tempo: guardandola al sole traspare fino al punto da poter- « ne numerare i semi ». Così è dipinta nei giornali di viaggi, e così l'ho sentita descrivere da molti Signori Russi e Svedesi, che ho conosciuti. Il Conte di Possen Ciambellano di S. M. il Re di Svezia, con cui ne ho tenuto spesso discorso in Pisa, la preferiva alla *Renetta*, ma non conosceva la *Carla*. Se la *Mela* dei Russi è la stessa che la *Mela trasparente* che si coltiva nel Giardino di Monza, come si pretende, bisogna dire, o che ha degenerato passando in Italia, o che le descrizioni dei viaggiatori sono esagerate. Fra noi è un frutto gentile, di pasta delicata e singolare per una certa diafanità, ma ha poco sapore, e non regge nell'insieme al confronto delle nostre *Capispecie*.

La *Renetta* è la *Mela* dei paesi mediterranei; e non si coltiva in abbondanza che nei climi un poco freddi. In Francia è riguardata come la prima fra le Mele. Pare che sia originaria di quel paese. Ora è introdotta in tutta l'Europa, e gode ovunque il primato che merita.

Non vi è pomologo che non la descriva, nè giardino in cui non si trovi, e sempre conserva lo stesso nome.

Il Piemonte è in Italia il paese delle *Renette*. Vi vengono belle, grosse, squisite quanto a Parigi. Non vi è verziere che non le conti fra le piante che lo compongono, nè vi è cascina che non abbia il suo verziere. Primeggiano in tutte le tavole; e al loro confronto non si curano più nè le *Pupine*, nè le *Carpendole*, nè le *Calville*.

Il Milanese potrebbe esserne più ricco di quello che mi è sembrato. Il suo clima e le sue località vi si prestano quanto quelle del Piemonte.

MELO RENETTO BIANCO

Lo stato Veneto non conosce la vera *Renetta*. È ciò nonostante un paese ricco in Mele, e in Mele scelte. I Veneziani vantano le loro mele *Calamelle*, le *Morosine*, e molte altre. Le prime corrispondono alle *Carpendole*, e le seconde somigliano un poco alle *Renette*, ma non sono le vere, e non le eguagliano nè in delicatezza, nè in sapore.

La Lombardia è il paese delle Mele, e nella Lombardia lo è sopra tutti il Modenese. Il Conte Rè me ne mandò in Firenze, quando io cominciava a lavorare alla Pomona, trentadue varietà ben dipinte, e la *Renetta* era in quel numero; ma mi confessò che era rara in quei paesi, e di fatto io non ve l'ho trovata che nei giardini dei dilettanti.

È rara anche in Romagna e nelle Marche. Vi è coltivata dai Pomologi, ma non si trova in commercio.

In Toscana si coltiva da molto tempo. Si trova dipinta nei quadri della Real Villa di Castello sotto il nome di *Mela Regina*, e si trova nelle colline, negli orti, e nei mercati sotto la denominazione di *Renetta*. I Pisani la chiamano *Renetta Francesca*.

Anche a Roma si coltiva la vera *Renetta*, e l'ho veduta più volte in piazza Navona e sugli altri mercati. Essa è ricercata dalle persone di buon gusto, e primeggia sulle scelte tavole, ove ordinariamente è preferita alla *Carpendola*, ed alla *Gaetana*.

Non mi è riuscito di trovarla in Napoli, neppure alla tavola del Re, che ho veduta imbandita in Novembre e in Dicembre. Le Mele di quel paese sono quasi tutte della classe delle *Crocanti*.

Il Genovesato non la conta nemmeno fra le Mele del suo territorio. I dilettanti la coltivano nei giardini, ma non è comune, nè pare voglia tal divenire. La passione che regna in questo paese per le *Mele Carle*, e i vantaggi di cui queste godono sopra ogni altra, fanno sì che venga trascurata anche la *Renetta*.

MELO RENETTO BIANCO

I Pomologi però sono più giusti, e la vogliono nei loro giardini. Quanto è irragionevole il riunire in una collezione la folla dei frutti mediocri, lo è tanto più il limitarsi ai pochi che primeggiano, ed escluderne dei secondarj, che hanno sempre qualche proprietà che loro è particolare.

La *Carla* e la *Renetta* hanno ciascuna dei pregi proprj, che le rendono ambidue preziose. La prima è mangiabile dal momento in cui è colta sino alla primavera, e in tutta questa stagione è sempre squisita, ora pel croccante della sua polpa, ora pel suo butirroso, ora per l'aroma che profuma il palato, ora pel sapore che lo delizia, senza che sia facile a determinare in qual punto sia da preferirsi. La *Renetta* invece non sviluppa le sue qualità che quando tocca il punto della maturità, e prima di questo punto non è neppure mangiabile. Bisogna serbarla nella dispensa per mesi, vederne marcire di molte prima di poterla servire in tavola, e quando comincia a maturare conviene osservare ogni giorno con cura i progressi della sua maturazione, e non mangiarla che quando giunge a quel punto. Ma la *Carla* perde col finir dell'inverno le proprietà che la rendono così preziosa e diventa insipida, mentre invece la *Renetta* le sviluppa appunto nel Febbrajo e nel Marzo, e le conserva sino alla state avanzata. Essa riempie quell'intervallo di vuoto che divide i frutti vernini dai frutti estivi, ed è quasi la sola che provveda le tavole di frutti freschi dal Febbrajo al Maggio. Questa qualità basterebbe sola per darle il diritto di entrare come necessaria in una collezione.







Punica *Helagrana?*

Planta. Millef. Millef. Millef. nel 1831.

Giuseppe Pera in arte nel 1832.

MELAGRANO

A FRUTTO GENTILE

MALUS PUNICA, caule arboreo, fructu magno, granis pulposis, succo dulci. *Vulgo*, Melagrano gentile, Melo granato domestico. Granato a frutto dolce.

Punica granatum. Lin. *Punica* foliis lanceolatis, caule arboreo. *Mill. Dict. n. 1.* *Punica sativa*, fructu magno, granis majoribus amethystinis crispis. *Tournef. Inst. Rei. Herb.* *Malus punica*, fructu pulposo et granis maioribus amethystinis crispis jucundioris saporis. *Cup. Horth. Cath. etc.*

Il MELAGRANO GENTILE, coltivato nei giardini sotto il nome di *Melagrano a frutto dolce* o *Melagrano domestico*, è una pianta che non si moltiplica nella sua identità che coll'innesto o coi rami.

Ei costituisce una di quelle fisionomie straordinarie che si sviluppano di tanto in tanto in tutti gli esseri organizzati sottoposti alle leggi della riproduzione per mezzo dei sessi, e che nelle piante l'industria conserva e propaga cogli artificj della coltura.

Egli perciò non forma una specie diversa da quella degli altri *Melagrani*, ma solo si distingue da essi per alcuni accidenti proprj alla sua indole individuale, come i fratelli di una stessa famiglia si distinguono fra di loro e dal padre comune.

Il mio rispettabile amico, il celebre agronomo Bosc aveva già riconosciuta quest'identità di origine in tutte le varietà di *Melagrani* all'eccezione del *nano*, ed era solo restato nell'opinione che

Melagrano a frutto gentile

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

le loro diverse fisionomie fossero l'effetto di una lunga coltura piuttostochè il prodotto immediato del seme; opinione che lo aveva portato a pensare che, col sostituire al metodo della moltiplicazione per polloni o per rami quello degli innesti sulla *specie proveniente da semi*, si sarebbe potuto *ritemprare* (*retremper*) gli alberi coltivati, e prevenirne lo *snaturamento* al quale gli credeva soggetti colla ripetizione indefinita delle propagazioni artificiali (Bosc. Nouveau Cours comp. d'Agric. T. 6. Art. *Grenadier*. pag. 544. ediz. di Parigi del 1809).

Egli è poi rinvenuto da quest'opinione, ed io ho avuta la soddisfazione di vederlo convenire con me che le propagazioni artificiali non fanno che conservar l'individuo tale e quale è nato senza mai *snaturarlo* (*dénaturer*); e che le piante provenienti da semi, costituiscono bensì dei nuovi individui aventi un'indole propria, ma non influiscono mai sopra quella degli innesti che ricevono, nè le *ritemprano* in alcuna maniera.

Dobbiamo dunque al seme le molte varietà (fisionomie) di Melagrano dei nostri giardini, nelle quali l'acido malico si decompone colla maturazione, e sparisce, egualmente che quelle più picciole e acide che rileghiamo nei luoghi inculti; e dobbiamo al seme le varietà mostruose, moltiplicate coi polloni e cogli innesti, e che si coltivano per piacere nei giardini paesagisti.

È difficile il determinare il numero delle prime: io ne ho vedute tante e di tante diverse grossezze, e di diversi gradi di acidità che non credo sufficiente la divisione adottata dagli agronomi di *Granati a frutto acido*, *Granati a frutto agrodolce*, e *Granati a frutto dolce*: credo perciò che si possano riunire tutte nel *Granato gentile*. Le seconde sono indefinite, e si rinnovano ogni giorno coi semi, e perciò si trovano naturalmente incluse nel *Granato salvatico*. Le terze, per quanto mi consta, non sono sin ora che sette, cioè 1. Granato a fior semi-doppio (*Punica*, flore pleno minore Bal. etc. Tournef. Inst. R. H.). 2. Granato a fior doppio (*Pu-*

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

nica, flore pleno majore etc. Tournef. I. R. H.). 3. Granato a fior doppio bianco (Punica, flore pleno albo. Bosc. Diz.). 4. Granato a foglia e fiore variegati (Punica, flore pleno majore variegato. Tournef.). 5. Granato a fior giallo (Bosc. Art. *Grenadier*). 6. Granato a fiore prolifero (Bosc. Art. *Gren.*). 7. Granato a frutto nano (Punica Americana nana seu humilissima. Lign. Tournef. I. R. H. Punica nana. L. Punica, foliis linearibus, caule fruticoso. Miller).

Si è creduto, e si crede da alcuni, che ne esista una razza priva di seme, nella quale cioè il grano consista intieramente in una sostanza polposa, dolce e rinfrescante senz'averne la parte legnosa che ne forma l'interno, e che chiude la mandorla (Punica apyrina. Plin.).

Se questa esistesse noi si possederebbe uno dei muli vegetali i più preziosi, e non vi sarebbe giardino che non lo accogliesse.

Ma io credo che il *Melagrano senza seme* sia piuttosto un desiderio che un fatto, nè lo trovo menzionato da altri che da Plinio e da alcuni di quelli agronomi che non hanno fatto che copiare gli antichi, e che credevano con fede cieca tutto ciò che si trova nei loro libri (1).

Non è già che il fenomeno sia in se stesso impossibile: la Natura ne presenta tanti eguali negli altri frutti, che è quasi più strano che non esista di quello che esista. Ma, nel fatto, pare che il *Melagrano* formi un'eccezione alla regola.

Io ho creduto a prima vista che la forma del fiore, tenendo il pistillo come rinchiuso dentro del calice, e coperto dagli stami proprj, gli impedisse di ricevere il concorso dei pollini degli altri fiori vicini, i quali colle loro differenze individuali, sono la causa principale delle combinazioni annormali. Ma questa congettura si trova combattuta dall'esempio delle mostruosità che abbiamo citate di sopra, le quali sono una prova che questi disordini della concezione non sono totalmente estranei al *Granato*, poichè i fiori doppj, e i fiori proliferi non si possono ottenere che col mezzo di una fe-

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

condazione irregolare che alteri le proporzioni dei principj sessuali. È vero che il *mulismo* comincia sempre nei fiori, e che quello dei frutti esige una maggiore complicazione di sconcerto, e un disordine di combinazione anche maggiore: ma è vero pure che abbiamo anche nel *Granato* una mostruosità che attacca il frutto, cioè il *Granato a frutto nano*.

Io so che i Botanici pretendono che questo *mulo* formi una vera specie originaria delle isole dell'America (Miller. Dict. n. 2. Bosc. Art. *Grenadier*). Io non provo alcuna difficoltà nell'ammettere questa procedenza, e trovo probabile che il *Granato nano* si sia formato in quell'emisfero: ma ne incontro molte nell'accordargli la qualità di specie.

Quando si considera, che, a meno del *nanismo*, ei non presenta alcun carattere che non si trovi nel nostro *Melagrano*, non si può a meno di sospettare che sia, come il *Melo di San Giovanni* fra i Meli, il *Chinotto* fra gli Aranci, la *Perettina* fra i Cedri, un vero mostro, prodotto nella concezione da un sistema di elementi sessuali, che un clima nuovo, unito ad altre influenze esterne, ha ridotti a dimensioni minori (2). In questo caso si avrebbe anche nel *Melagrano* un esempio del *mulismo* di frutti, e resterebbe sempre a spiegarsi perchè questo *mulismo* non si pronuncia, come nelle altre piante, colla disparizione dei semi. A dir vero se si esaminano i caratteri che accompagnano il *mulismo* nelle piante fruttifere, si riconosce che per lo più non è lo spermoderma che manca nei frutti degli individui provenienti da una fecondazione irregolare, ma il seme propriamente detto, cioè il germe.

Così le pesche di una grossezza straordinaria chiudono il nocciolo, e mancano della mandorla o non ne hanno che un rudimento, così il Fico domestico conserva le capsule destinate a chiudere i grani, ma le ha vuote; così la Lazzerola bianca contiene i tre noccioli che le sono proprj, ma senza grano o con un grano obliterato; così le Pere Moscatelline contengono dei granelli, ma

17

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

imperfetti e con un semplice indizio di mandorla. Convengo che vi sono delle eccezioni a quest'andamento ordinario della Natura, e ve ne devono essere, perchè i fatti che sono fuori dell'ordine normale non possono servire di regola.

Ne trovo molte nella specie degli Agrumi, e in quelle delle Pere e delle Uve. L'*Arancio sanguigno* e l'*Arancio inerme* che conserviamo coll'innesto, chiudono sempre pochissimi semi, e ben sovente nessuno. Il *Chinotto* ne contiene ancora più raramente, e i pochi che chiude sono quasi sempre infecondi. Il *Limoncello di Napoli*, la *Peretta di San Domingo*, il *Cedrato di Firenze*, il *Cedro della China*, la *Bizzaria*, e diversi altri agrumi mostruosi non ne contengono mai.

Pochi, imperfetti e spesso nulli, sono i grani delle *Pere Spine*, delle *Pere Perla*, delle *Boncretien d'Auch* (Decand. p. 564), e della maggior parte delle pere estive. Nè sono queste le eccezioni più singolari che si osservino nell'andamento ordinario di questi fenomeni.

Il *Nespolo* ha data una varietà (e sotto questo nome intendo sempre un individuo fissato dalla coltura), nella quale il frutto è privo affatto di noccioli; e, ciò che è più rimarchevole, si è che questa mancanza non è compensata da una ridondanza di polpa, siccome succede nella maggior parte dei frutti muli.

L'*Uva di Corinto*, ossia la *Passolina*, presenta un fenomeno eguale a quello del *Nespolo*, perchè è senza grani, e la sua polpa, in luogo di essere aumentata, è al contrario minore.

La *Salamanna* invece, ossia il *Moscatellone di Spagna*, è privo quasi sempre di semi, ma ha una polpa più abbondante dell'ordinario.

Così il frutto della *Banana* coltivata, non contiene che della pura polpa senz'indizio di seme; egualmente che l'*Ananasso gentile*, cioè a dire l'*Ananasso della coltura*, ma questa polpa è più abbondante, più delicata e più sugosa. In tutti questi mostri il

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

mulismo vi entra sempre per carattere, ma in modi e gradi diversi e con dei capricci che sembrano contraddittorj. Non sarà dunque strano ch'egli sia capriccioso anche nel *Melagrano*, e che vi si pronunci in un modo particolare.

In natura il *Melagrano* è un arbusto che produce dei frutti composti di una capsula sferica coronata dal calice, e contenente un grandissimo numero di semi rinchiusi in nove loggie membranose e avvolte di una polpa sugosa in cui per lo più domina l'acido malico.

Tali sono i caratteri della specie: ma la specie è composta di individui, e ciascuno di questi ha un'organizzazione propria, che ne varia la fisionomia e la complessione. Quindi ne vengono le differenze infinite che gli distinguono, e che formano una gradazione impercettibile fra la pianta la più debole che striscia in arbusto, e la più robusta che s'innalza in albero, fra il frutto il più picciolo e il più grosso, fra il grano il più scarso e il più abbondante di polpa, e fra la polpa la più saturata di acido malico e quella che più ne scarseggia o che si presta di più alla sua decomposizione.

Sino a che le combinazioni che producono queste diverse fisionomie sono normali, le loro differenze restano rinchiuse fra un *maximum* e un *minimum* fissato alla specie e dentro i limiti di un tipo perfetto: ma se si dà il caso che le proporzioni normali sieno alterate nella concezione, gli elementi che vi concorrono si riuniscono in un guazzabuglio (chiffon) che altera le forme specifiche e che non lega o lega imperfettamente gli organi della generazione; ed ecco i mostri, i quali per una legge costante sono accompagnati dal più al meno da un principio di *mulismo*, ecco i fiori doppj, ecco i fiori proliferi, ecco il *Melagrano nano*, e ragionando sopra gli esempj, è strano che non si possa aggiungere ancora, ecco il *Melagrano apyrino*.

La mancanza di questo mostro in un ordine di esseri che lo presentano così sovente è una singolarità ma non è una contraddi-

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

zione: le mostruosità non possono essere sottoposte a sistema: esse sono l'effetto del disordine, e le combinazioni del disordine sono figlie del caso: esse dunque non sono soggette al calcolo come non lo sono le combinazioni della sorte, le quali variano continuamente, e sempre a capriccio, e che perciò hanno stancato inutilmente per tanto tempo le ricerche dei dotti, e l'ostinazione dei cabalisti.

Non conoscendosi il Melagrano Apyrino, quello che chiude i grani avvolti da una polpa meno acida, resta di diritto per l'uomo il migliore fra i melagrani, e merita sopra tutti gli altri il nome di *Melagrano gentile*. È questa una pianta che s'innalza in albero; e in ciò si distacca sensibilmente dalla maggior parte delle altre varietà le quali in generale non formano che arbusti. Nel resto essa presenta gli stessi caratteri delle altre piante di *Melagrano*, e particolarmente il carattere singolare che distingue questa specie, quello cioè di portare i rami finiti in una punta legnosa equivalente ad una spina, e che forma la cima dei germogli. Nelle altre specie guarnite di spine s'incontrano sovente delle varietà che ne sono prive (L'Arancio di Portogallo). Un antico pregiudizio aveva fatto attribuire questa singolarità alla coltura; e, non essendo stato avvertito che le piante che ne erano dotate erano nate tali e che perciò la dovevano al seme, non si era riflettuto neppure, che, intanto esse erano state accolte di preferenza nei giardini appunto perchè godevano di questa prerogativa.

Nel *Melagrano* il seme non ha mai prodotto questo fenomeno, e perciò la coltura non ha potuto farsene ricca. Essa certamente dà della floridezza a queste piante e aumenta lo sviluppo dei loro rami; ma la spina che gli finisce non sparisce giammai.

Il fiore, come fiore, è una parte di molta importanza nel *Melagrano*: ma nella varietà gentile ei non figura che come il padre del frutto. Comparisce come nelle altre varietà quasi sempre sulla cima dei rami, per lo più solitario, e qualche volta a gruppetti di quattro a cinque riuniti, ed è composto, come in quelle, di un

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

calice monofillo, turbinato, colorito, superiore, persistente e diviso in cinque lobi, entro del quale si aprono cinque petali ondati attaccati al calice, ed un gran numero di stami, i di cui filamenti fissati sul calice e più corti dei petali, portano delle antere ovali e circondano un ovajo inferiore, sormontato da uno stilo semplice a stigate irregolari: cangiato in frutto ci presenta un pomo sferico, coronato dal calice e diviso internamente da nove a dieci loggie piene di un gran numero di grani attaccati alle placente membranose che formano le loggie e avvolti da una sostanza polposa e piena di sugo. Ed ecco ciò che distingue il *Melagrano gentile* dagli altri: la grossezza del frutto ne forma un pregio; ma non è quella che costituisca la sua superiorità, giacchè s'incontrano delle Melagrane di una grossezza straordinaria le quali chiudono dei grani a polpa subacida.

Quelli del *Melagrano gentile* hanno una polpa abbondante, colorita di un rosso vinoso, o per meglio dire di un bell' ametisto: è tenera, brillante, e si scioglie nel rompersi, in un sugo soave e grazioso che rinfresca e piace, ma che è reso meno grato dalla sostanza lignea dei semi che incomodano la bocca, e dei quali non si può sbarazzare preventivamente. I Ripostieri gli sbucciano nelle credenze e gli servono nelle mense sparsi di zucchero come le arancie. Quando però la Melagrana è veramente della qualità gentile, e che ha acquistata tutta la sua maturità, questo correttivo le è inutile, perchè non vi si sente ombra di acido.

Per averli in questo stato di perfezione bisogna che la pianta sia situata in un'esposizione ben' aprica e che il frutto non sia colto che nell'Autunno avanzato. È vero che si rischia di vederlo guastato dalle piogge, specialmente se si screpola o si apre, cosa a cui è molto soggetto; ma se l'Autunno corre asciutto, ei si perfeziona sull'albero e riesce più dolce.

La buccia delle Melagrane serve alla medicina sotto il nome di *Malicorium*, nome che Plinio fa venire da *Corium* (pelle) di-

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

63

cendo che il volgo si serviva di questa buccia per conciare le pelli (3): si pretende che sia un astringente: la polpa dei granelli è invece un rinfrescante, e se ne fa un sciroppo aggradevole che è in uso nelle malattie infiammatorie.

Il Melagrano pare originario della costa settentrionale dell'Africa, ed è da Cartagine che è passato in Italia. Plinio ce lo attesta positivamente, e dice che è da ciò che ha preso il nome di *Melo Punico*. Ei si trova spontaneo anche nella Persia, ma è probabile che vi sia passato dall'Africa o dall'Italia, ove si è naturalizzato, e dove si riproduce di seme, come nella Grecia, nella Spagna, e nelle parti meridionali della Francia.

Certamente, i semi che hanno cominciato a propagarlo in questi paesi devono essere stati dati da una delle razze gentili che si trovano nella coltura, perchè non è presumibile che i conquistatori dell'Africa abbiano portato in Italia delle piante a frutto *salvatico*; e che d'altronde è riconosciuto che i semi delle Melagranne gentili producono delle piante di tutte le razze e anche le più opposte fra loro.

Quindi fra noi il *Melagrano gentile* deve essere stato il padre di tutte le varietà *salvatiche*, e forse ancora di alcune delle varietà domestiche (coltivate). Le varietà mostruose invece devono esserci pervenute già fatte, o dal paese originario della specie, ove tutto favorisce il *mulismo*, o da qualche clima di una natura assai estranea da agire sull'indole dei principj sessuali come è succeduto per la varietà nana. Ora, è l'industria che gli propaga coi mezzi offerti dalla coltura. Tutti sanno che questi si riducono a quattro, cioè, la margotta, il ramo, il pollone e l'innesto. Il primo è in uso per le razze più rare come sono il *Prolifero* e il *Nano*; il secondo riesce per tutte, ma il terzo è il più comune, perchè il Melagrano getta naturalmente dalle radici una quantità di polloni che non hanno bisogno che di essere staccati dalla madre e posti isolati per formare una pianta. Io non credo che si prati-

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

chi il quarto, perchè le piante di seme che forniscono i *soggetti* vengono difficilmente nelle coltivazioni e sono di una crescita lentissima. Io ne ho seminato espressamente, e ne ho ottenute molte sulle quali ho provato l'innesto di Primavera *a sugo ascendente* mediante il combaciamento delle cortecce, egualmente che quello di State *a sugo travasato* fra corteccia e legno. Il primo è il più facile, ed è di un successo sicuro: il secondo è più incerto, perchè il melagrano ha una corteccia sottilissima; e perchè per l'innesto non si trovano gemme prive di spina da poter distaccare fuorchè nei tre a quattro primi nodi dei ramicelli più forti sortiti nell'anno.

Nel resto i frutti che ho ottenuti con questi innesti seguono la legge generale dell'innesto, ripetendo perfettamente i frutti della pianta che mi ha fornite le *marze*, nè vi ho potuto scuoprire il minimo indizio del *ritemperamento* sperato dal Sig. Bosc.

Il Melagrano non si innesta che sul Melagrano: è un fatto già riconosciuto dagli antichi, e consacrato dal Palladio nei versi seguenti:

« *Punica non alios unquam dignata sapes*

« *Mala, nec externis associata comis,*

« *Ipsa suas augent mutato semine gemmas:*

« *Et sibi cognato picta rubore placent.* Pallad. lib. 14.

Io ne ho fatta la prova sul *Cotogno* e sul *Giuggiolo*, e ha fallito in ambidue. Ho scelto il *Cotogno* perchè è la pianta che si presta di più ad unirsi con piante disgeneri, e ho scelto il *Giuggiolo*, perchè la sua vegetazione ha qualche analogia con quella del Melagrano: in ambedue la fogliazione precede la fiorazione, in ambedue il fiore sorte solo dalla metà di Giugno alla metà di Luglio e in ambedue il frutto matura in Ottobre. A malgrado di ciò i miei tentativi hanno fallito anche in questo. Mi resta a farne la prova sopra dei *mirti*, i quali appartengono alla stessa famiglia naturale, e che perciò possono avere delle analogie che non conosciamo.

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

Abbiamo osservato che il fiore, come fiore, è una parte di molta importanza nel Melagrano, e abbiamo indicate le modificazioni aggradevoli che ha subite dal *mulismo* nelle diverse razze di piante a fiori doppi di color rosso, di color giallo o variegati.

Ci resta a dire una parola delle sue proprietà medicinali e dei suoi nomi. Sino dal tempo di Plinio il fiore del Melagrano serviva alla medicina, e riceveva il nome particolare di *Balaustum*. Il Clarici (Hist. e colt. delle Piante rare. Venez. 1726) dice che è dalla somiglianza con questi fiori che ne è venuto il nome di *Balaustri* dato dagli architetti alle picciole colonnette che formano le loggie degli edifizj e i recinti degli altari; e Plinio ci insegna che è pure da questo fiore, atto a tingere le vesti, che ne è venuto il nome di *balaustine* alle stoffe tinte di nero. (*Vestes balaustinæ*. Mart. in dist.).

I Botanici hanno dato il nome di *Balaustum* alle varietà che si distinguono per la doppiezza dei fiori: così, *Balaustia flore pleno majori*. G. B. Pin. *Balaustum flore minori Romanum*. Eist. etc. e sotto questo nome i fiori conservati nelle farmacie si conoscono anche al presente nella medicina.

Gli interpreti hanno voluto limitare il nome di *Balausto* al fiore del *melagrano salvatico*, e hanno preteso che quello del *domestico* ricevesse dagli antichi il nome di *Cytino* (Facciolatus, *Lexicon Latinum*). Ma se si esamina bene il testo di Plinio sul quale è stata appoggiata tale opinione si riconosce che è erronea.

Il Naturalista Latino dice che « il primo parto di questo pomo (Punica), quando comincia a fiorire è chiamato *Cytino* » e aggiunge, che « in questo *Cytino* vi sono dei fiorellini che sbucciano prima che esca lo stesso frutto, e che si chiamano *balausti* (4) ».

Ora è chiaro che il primo parto del Melagrano, quando comincia a fiorire, è il *calice*, e che i *fiorellini* che sbucciano dentro del calice prima che esca lo stesso frutto, cioè a dire, prima che l'ovajo ingrossi e prenda la forma di frutto sono gli *stami*. Dun-

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

que il *Cytino* è il fiore in istato di *bottone*, e il *Balaustio* è il *fiore spiegato*, ossia la ciocca di filetti staminiferi che vi si aprono dentro.

Le foglie del Melagrano sono anch'esse di qualche uso per l'uomo: la medicina le riguarda come astringenti, e le arti le usano nei paesi ove questa pianta viene spontanea per tutte le operazioni nelle quali si impiega la noce di galla, la corteccia della rovere, la foglia di mirto, ec. cioè a conciare le pelli e a fissare il color nero nelle stoffe.

Il disegno del Melagrano è l'ultimo lavoro della mia buona amica, la Bianca Moyon: essa ha lasciata l'Italia e con essa i suoi amici e la Pomona. Così io vado perdendo ogni giorno qualcheduno dei miei collaboratori o dei miei cari. In questo stato di isolamento non mi resta che la mia campagna e i miei libri, solo sollievo per l'uomo che si avvicina al sepolcro senza consolazioni.

(1) Circa Carthaginem Punicum malum cognomine sibi vindicat. Aliqui Granatum appellant. Divisit et in genera apyrinon vocando cui lignosus nucleus abest. Sed candidior ei natura et blandiores sunt acini, minusque amaris distincti membranis. Alia structura eorum ut in favis communis. Nucleos habentium V species, dulcia, mixta, acida, vinosa. Samia et Egyptia distinguuntur erythromis et leucomis. Corticis major usus ex acerbis ad perficienda coria: Flos balaustium vocatur, et medicinis idoneus, et tingendis vestibis, quorum color inde nomen accepit. (C. Plinis Naturalis Hist. lib. 13, cap. 19, p. 241. Vedi pure lib. 23, c. 6, 1, 10.

(2) Io non ho mai veduto il frutto del *Melagrano nano*. La pianta che si coltiva nel Giardino delle Pianta a Parigi porta i fiori ma non gli allega. Miller dice che non è più grosso di una noce moscata. Nelle Antille e nella Guiana si formano delle siepi con questo Melagrano, ma con i polloni che getta dalla radice. In verun luogo si moltiplica di seme.

(3) Vulgus coria maxime perficere illo novit: ob id malicorium appellant medici. Plin. lib. 23, c. 6.

(4) Primus pomi hujus partus florere incipientis Cytinus vocatur Græcis. In hoc ipso cytino flosculi sunt, antequam scilicet malum ipsum prodeat, prorumpentes, quos balaustium vocari diximus. Plin. lib. 23, cap. 6, p. 435, l. 40.



Hyacinthus non-scriptus

Small white bell-shaped flowers

Hyacinthus orientalis

Large bell-shaped flowers











Spadice normale della Palma

Carolina Borzolini dis. dal vero

Luigi Caribbo inc.

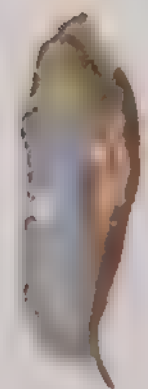








*Interno del Dattero nel suo
Stato naturale*



*Interno del Nocciolo
nel suo stato naturale*



*Il medesimo ingrandito
col microscopio*



*Nocciolo del Dattero
di terra non ancora
germinato*



*Sporco del Nocciolo germinato
allungo da cui si vede l'embrione*



Germinazione del Dattero

PALMA

DATTILIFERA

PHOENIX DACTYLIFERA, frondibus pinnatis, foliolis complicatis ensiformibus, fructibus racemosis, baccis obovatis, sarcocarpo crasso, dulci, gratissimo. Vulgo, Palma. Palma Dattilifera.

Palma. THEOPHR. Stap. 99. DODON. Pempt. p. 819. Icon. LOBEL. Icon. 234. TABERN. Icon. 959. CAMER. Epitom. p. 124. Icon. J. BAUH. Hist. 1. p. 351. Icon.

Palma hortensis mas. et foemina. KOEMPF. Amoen. Exot. pag. 668. ad 716. tab. 1, 2.

Phoenix dactylifera. LINN. Spec. Plant. vol. 2. p. 1638. GAERTN. de Fruct. et Sem. Vol. 1. p. 23. tab. 9. fig. 2. LAM. Dict. Vol. 2. p. 261. et III Gen. tab. 893. POIR. Voyag. en Barb. Vol. 2. p. 274. DESFONT. Flor. Atlan. Vol. 2. p. 438.

Phoenix frondibus pinnatis, foliolis alternis ensiformibus, basi complicatis; stipitibus compressis, dorso rotundatis. HORT. CLIFFORT. 482. HORT. UPSAL. 306. ROYEN. Lugdb. 5.

Palma frondibus pinnatis; foliolis angustioribus, aculeis terminalibus. MILLER. Dict. n. 1.

Phoenix excelsa. CAVANIL. Icon. Var. n. 125.

Phoenix dactylifera. Frondi pennate, foglioline ripiegate fatte a spada. F. st. Calice e corolla tripartiti. F. fem. Calice e corolla tripartiti. Un solo Pistillo. Drupa ovata morbida. Seme osseo con un solco. Palma. TARG. Institut. Botan. n. 1112.

La PALMA DATTILIFERA (1) è il gigante degli alberi endogeni, e uno dei resti di quel mondo organico misterioso, che ha preceduto

(1) Tutti sanno che il nome di *Palma* è un nome generico che comprende
Palma Dattilifera *

lo del Dattilifero avanti
 era per mese dopo la
 germinazione

germinato e dopo la
 germinazione

PALMA DATTILIFERA

il mondo attuale, e di cui si incontrano le tracce nelle petrificazioni, che cuoprono gli strati inferiori della crosta del globo.

La sua struttura, le sue forme, l'economia della sua vegetazione, si distinguono in un modo così sensibile da quelle del generale delle nostre piante, che hanno dato luogo ad una delle divisioni elementari del regno vegetale, conosciuta una volta sotto il nome di *Monocotiledoni*, e ora di *Endogeni*.

Il suo paese originario è nelle regioni Tropicali; ma è stata adottata da lunghissimo tempo dalla nostra Italia, e vive ora come indigena in molte delle sue provincie. Quindi essa deve far parte della Pomona Italiana collo stesso diritto della Vite, dell'Ulivo, del Fico, del Pesco, e di tanti altri alberi esotici che sono stati introdotti fra noi dall'industria e che vi prosperano come nativi. Così, noi vi consacreremo un articolo, e lo accompagneremo con due tavole, una delle quali presenterà ai lettori la figura di uno Spadice normale, come sono quelli che ci forniscono i Datteri del commercio, e l'altra uno Spadice straordinario, che darà un'idea delle mostruosità che si sviluppano in questa pianta, la quale ha, come le altre, le sue *varietà* e i suoi *muli*.

L'articolo sarà diviso in cinque capitoli. Il primo sarà consacrato alla descrizione dell'albero: il secondo alla sua storia naturale: il terzo alle varietà ed ai mostri: il quarto alla propagazione e alla cultura: il quinto alla storia.

prende un grandissimo numero di specie, e che la *Dattilifera* è una di queste. In Francese, essa ha un nome proprio, ed è quello di *Dattier*. Noi Italiani siamo obbligati a servirci del nome generico, accompagnandolo coll'epiteto di *Dattilifera*. Per rendermi meno prolisso, ho creduto di poter sostantivare l'epiteto senza violare le leggi della lingua, e mi sono servito promiscuamente secondo le circostanze del nome di *Palma Dattilifera*, e di quello solo di *Dattilifera*. Nella Crusca vi è il nome di *Palmizio* nel significato di *Albero della Palma*, ma è applicato pure al ramo della *Palma* lavorato per la Chiesa. Così forma un omonimo, e gli omonimi portano sempre confusione. Io ho creduto meglio lasciarlo alla seconda sua accezione.

PALMA DATTILIFERA

Il primo accompagnerà la tavola dello Spadice normale, e farà parte del Fascicolo Trentanovesimo. Gli altri quattro accompagneranno la tavola dello Spadice mostruoso, e faranno parte del Fascicolo Quarantesimo col quale l'opera resterà compita.

CAPITOLO PRIMO

DESCRIZIONE

La PALMA DATTILIFERA è un albero che si distingue per tutti i riguardi dal generale degli alberi della nostra Europa.

Il suo fusto dritto, semplice, ennode, cilindrico, s'innalza sovente all'altezza di 20 a 30 piedi, e secondo alcuni di 60 e 80. Ei rappresenta una colonna sormontata da un capitello, e pare aver dato all'architettura l'idea dell'ordine composito.

Nudo in tutta la sua altezza sino alla corona, cioè privo di rami, egli si slancia verso del cielo solitario ed eguale, ma ruvido e scabro nella sua superficie perchè formato da un giro di squame legnose, che sono il residuo delle foglie cadute, e che sporgono nel legno intersecate dalle cicatrici di quelle perite intieramente. Con una conformazione così singolare, l'aspetto di questo grand'albero è imponente e maestoso, ma triste ed inameno. La sua cima è quella che ne fa la bellezza: essa è composta di un ciuffo di foglie vivaci, disposte come a corona in giri concentrici, le più esterne delle quali si aprono in arco e pendono tutt'all'intorno, circondando le più interne, le quali, serrate come in un fascetto, formano il germoglio terminale, nella cui foglia centrale risiede la vita, e che costituisce la gemma continuatrice della pianta.

Il numero delle foglie viventi è per lo più di 28 a 40, e la corona che formano presenta una testa verdeggianti che ha del grandioso, e che, nelle foreste, ove gli alberi sono in gran numero, forma come una volta impenetrabile al Sole sotto la quale vivono e fruttano molte piante minori.

PALMA DATTILIFERA

La loro forma è singolarissima. Quando sbucciano s'innalzano rette, serrate quasi a fascetti, e consistono in un asse legnoso contornato da due ranghi di foliole alterne, strette, ensiformi, appuntate, le quali nel primo svolgersi del germoglio sono bianche, tenere, lucenti, ed applicate le une sulle altre, ma che si allargano poi in proporzione che cresce il picciuolo che le porta, il quale, rigettato all'infuori dal nuovo germoglio che vi si sviluppa nel mezzo, si svolge, si ripiega in arco, apre le sue fogliole e le distende, si indura con esse, e si colora in verde.

È la massa di questi picciuoli, diventati larghi spessi e legnosi, che forma l'anello terminale del fusto. Disposti in tanti giri che, quasi a modo di spira, s'innalzano l'uno sull'altro, essi si abbracciano, formano come un astuccio, che finisce per lignificarsi e che continua il cilindro che costituisce il fusto dell'albero. Tutto quest'apparato è legato insieme, ed intersecato nel medesimo tempo da un tessuto di una natura singolare, il quale, quasi una tela composta di fibre floscie ed esili, intrecciate irregolarmente con un'orditura grossolanissima, sorge fra i giri fogliacei, gli abbraccia, li riunisce e li divide, cresce, si distende e dissecca con essi.

Così si presenta la Dattilifera nelle regioni bagnate e sabbiose del Biledulgerid, ove forma delle vaste foreste; e così la vediamo ancora fra noi, ove, sebbene sparsa ed isolata, cresce e giganteggia quasi come nel suo paese nativo.

Ma il ricco prodotto dei suoi frutti è riservato per i paesi bruciati da un sole ardentissimo, ed irrigati nello stesso tempo da ricche sorgenti, dove è stata posta originariamente dalla Natura. È là che la Palma si cuopre di quelle maestose pannocchie, che forniscono a migliaia i datteri preziosi, dei quali si nutrono popolazioni numerosissime, e di cui si fa col mondo intero un così ricco commercio. Esse si generano nell'ascella delle foglie al nascer di queste, ma non ne sortono che dopo di aver acquistato il

28

PALMA DATTILIFERA

loro compimento organico. Sbucciano allora fuori dei giri fogliacei entro dei quali sono andate crescendo, si distendono rapidamente, ed in pochi mesi acquistano le dimensioni che loro sono proprie, aprono i fiori, gli allegano e maturano i frutti.

I grappi fioriferi che mette la Dattilifera, consistono in un peduncolo somigliante al picciuolo delle foglie, rilevato nella parte inferiore, appiattito nella superiore, duro, legnoso, compatto, liscio e lucente, il quale si svolge in una membrana pubescente all'esterno, contenente una pannocchia composta di un gran numero di filamenti legnosi, serrati gli uni contro gli altri, flessuosi, ossia piegati a zig-zag, e contornati in tutta la loro lunghezza di una quantità di bottoncini sessili, che si aprono in fiori, maschj in una pianta, e femminei in un'altra, secondo il sesso dell'individuo.

Queste pannocchie ricevono il nome di *Spadici* (*Spadix*) e la membrana che li ravvolge è chiamata *Spata* (*Spatha*). Gli *Spadici* maschj non si distinguono nelle loro forme dagli *Spadici* femminei. Negli uni e negli altri i fiori sbucciano sui filetti flessuosi che compongono lo *Spadice*, e sono formati di un calice e di una corolla, ma i maschj contengono sei stami e non portano ovaio, e le femmine hanno un ovaio, e non portano stami.

Il calice è appena distinguibile; e la corolla, ristretta anch'essa a tre petali verdastri e picciolissimi, non ha il lusso di colori che suol accompagnare l'apparato fiorifero, e così una pannocchia ricca di un numero prodigioso di fiori, si presenta alla vista senza rilievo e senza brillante.

Gli *Spadici* sono tutti persistenti, e pendono per lungo tempo in mezzo alle foglie, nè si perdono che col cadere di quelle. I maschj, emesso il polline, si disseccano subito, e non ne rimane che il peduncolo sparso di filamenti senza vita, che a poco a poco spariscono. Le femmine invece si conservano per molti mesi: escono in Primavera, allegano i frutti nella state, gli matu-

PALMA DATTILIFERA

rano nell'Autunno, e, se non sono staccati, gli conservano al di là dell'inverno, nè gli abbandonano che a poco a poco e lentamente. Essi presentano una grande pannocchia coperta di datteri che maturano gradatamente, e che colpiscono l'occhio col bel giallo che li colora.

Il Dattero è una drupa, ovata nelle sue estremità, coperta di una pellicola liscia e sottile, e contenente una polpa grassa, carnosa e dolce, dentro della quale si trova un seme ovato da una parte, appuntato dall'altra, duro, corneo, convesso al di sopra, solcato al di sotto, e come ripiegato in se stesso, il quale, posto in terra, germina, e conserva la specie. Tale è la pianta che conosciamo sotto il nome di *Palma Dattilifera*, e che tiene il primo posto fra tutte le *Palme*.

La descrizione che ne abbiamo data basta per farsi un'idea dell'aspetto dell'albero, e della natura dei suoi frutti; ma la sua vita vegetale è così diversa da quella dei nostri alberi fruttiferi e della maggior parte delle piante Europee, che merita di essere esaminata particolarmente.

Così, prima di entrare nella descrizione delle sue varietà e di esporre la coltura che esige, e i fenomeni che presenta, noi daremo ai nostri lettori un Saggio della sua storia naturale quale è esposta dai più recenti Naturalisti, e l'accompagneremo di una serie di osservazioni speciali fatte da noi stessi sopra le *Palme* che si coltivano nella Costa Ligustica, e dell'esposizione delle teorie che ne derivano.

CAPO SECONDO

STORIA NATURALE DELLA PALMA

ARTICOLO PRIMO

TEORIE RICEVUTE NELLO STATO ATTUALE DELLA SCIENZA.

Da lungo tempo i Botanici avevano osservato che la Natura ha divise le piante *vascolari* in due grandi classi, alle quali avevano assegnati i nomi di *Monocotiledoni* e di *Dicotiledoni*.

La base di questa divisione stava nei caratteri del corpo che circonda l'embrione e che gli serve di mammella per nutrirsi nel primo periodo della sua vita.

Nelle une (le *Dicotiledoni*) quest' involuppo, sempre multiplice e per lo più doppio, consiste in due lobi opposti o verticillati, i quali messi a contatto dell'umidità nella terra, l'assorbono, elaborano i principj che contiene, e provvedono di un nutrimento adattato l'embrione che vi si sviluppa nel mezzo, e che si distende in due sensi opposti cioè in un germe (*piumetta*) analogo consistente in due fogliette opposte e verticillate, e in una radice (*radichetta*) unica e fatta a fittone.

Nelle altre (le *Monocotiledoni*) questo corpo è semplice ed unico, e l'embrione che contiene ne sorte fuori per un punto determinato, aprendosi in una foglia seguitata da una seconda che vi si sviluppa per dentro, e che forma così un germetto a foglie primordialmente alterne, il quale continua a crescere collo stesso sistema.

Questo carattere che divideva evidentemente le piante vascolari in due classi, è diventato fondamentale quando si è verificato che va unito ad un altro carattere eminentemente distinti-

vo e che è legato alla natura e al sistema essenziale della vegetazione.

Chiunque osserva l'organizzazione delle *Dicotiledoni* riconosce che in questa classe la pianta consiste in un cono formato di vasi concentrici riuniti per zone d'intorno ad un'astuccio cellulare, e disposti in maniera che i più antichi sono nel centro e i più recenti alla circonferenza, dal che ne risulta che la pianta cresce annualmente in diametro mediante la sopraposizione di due nuovi strati che vi si formano all'esterno, dove risiede la vita.

Nelle *Monocotiledoni* invece, la pianta consiste in un cilindro di un diametro sempre uguale, composto di un tessuto di vasi disposti longitudinalmente, e che si rinnovano continuamente nel centro, ove sta la vita, rigettando al di fuori i cilindri più esterni che finiscono per indurirsi e farsi legnosi, e conservando nei più interni il movimento dei sughi, i quali ristretti nel cilindro centrale ne determinano lo sviluppo in altezza, senza poterne più aumentare la grossezza (2).

Quindi è che si sono adottati nella Botanica i nomi di *exogeni* e di *endogeni* i quali corrispondono a quelli di *Dicotiledoni* e di *Monocotiledoni* e che esprimono più specialmente l'economia di vegetazione che distingue queste due classi di piante (3).

La Palma è una di quelle che appartengono alla seconda, (*Monocotiledoni*). La sua organizzazione, il sistema che segue nella

(2) Questo carattere presenta delle anomalie. La maggior parte delle *Monocotiledoni* non crescono più in diametro passato un termine dato, e fra queste vi è la *Palma*; ma ve ne sono alcune che pare si allarghino quasi indefinitamente, e ne abbiamo un esempio nella *Dracena* descritta dal Du-Petit-Thouars.

(3) Les tiges des endogènes ont pour caractère commun d'avoir les fibres, ou les couches les plus anciennes à la circonférence, et les plus nouvelles au centre. C'est d'après ce caractère que je leur ai donné le nom par le quel je les désigne, et qui indique qu'elles croissent par l'intérieur. Dec. Org. pag. 213.

sua vegetazione, e i fenomeni singolari che spiega hanno attirato ed attirano a ragione l'attenzione dei Naturalisti, i quali la considerano come il tipo delle *endogeni* e fondano sopra i suoi, i caratteri essenziali di questa classe (4).

È dunque coll'esposizione dell'economia singolare ed arcana che distingue il suo sistema di vita, che bisogna principiare onde tessere con successo la sua Storia Naturale.

Io intraprenderò questo lavoro colla scorta delle Opere dei Sigg. Dubenton, Desfontaines, Juissieu, Mirbel, Richard e Decandolle, e vi aggiungerò un estratto delle nuove dottrine della scuola Tedesca consegnate nell'Opera classica del Sig. Martius che ho avuta la fortuna di poter consultare mediante la munificenza del Principe illuminato che regge la Toscana, il quale ha riunito a vantaggio degli studiosi nella sua grandiosa Biblioteca tuttociò che il lusso della scienza ha prodotto e produce in Europa.

Il seme che chiude il Dattero è un nocciolo osseo durissimo, di forma ovale cilindrica e di un solo pezzo. È questo il cotiledone unico dal quale esce la pianta. Nel suo germinare essa consiste in un embrione diviso in due parti, una superiore che principia con una foglietta spadiforme, nella quale in seguito se ne vanno sviluppando delle altre disposte in ordine alterno, che, riunite in un fascetto costituiscono il germoglio, ed una inferiore che si svolge in radice.

« L'Albero della Dattilifera non è dunque al suo nascere che un giro di foglie legate al colletto da uno strato di fibre che formano un primo cilindro. In proporzione che cresce, dentro questo primo giro di foglie se ne spiega un secondo; e per conseguen-

(4) Les tiges des Palmiers sont de toutes les endogenes celles qui ont le plus excité l'attention par leur stature étancée et la singularité de leurs vegetation. On les a étudié avec plus de soin que les autres; et, en donnant une description détaillée, nous serons dispensés de beaucoup de répétitions dans les articles suivants. Decand. Org. pag. 214.

za si spiega egualmente un secondo strato di fibre dentro del colletto che ne forma la base, il quale tende necessariamente a dilatare, e dilata in effetto lo strato nel quale è rinchiuso ».

« Così succede a tutti gli strati che si generano successivamente gli uni dentro gli altri sino al momento in cui lo strato più esterno abbia acquistato per l'effetto dell'età la durezza del legno perfetto, nè più si presti al distendimento delle fibre dell'interno ».

« Allora la zona formata la prima si solidifica, nè può più aumentare di diametro nell'anno seguente; e per le cause medesime si solidifica anche la seconda e forma un anello sotto la prima. Succede lo stesso a tutte le susseguenti in modo che il fusto resta rigorosamente cilindrico, che la sua parte esterna è composta di legno perfetto rigettato al di fuori, e la sua parte interna, di fibre non ancora solidificate ». Dec. T. 1, pag. 215.

Per farsi un'idea ancorchè grossolana di quest'evoluzione basta rappresentarsi gli *astucci* (Etuais. Dec. p. 329, Org.) di un canocchiale che si svolgono l'uno dentro dell'altro (5).

Essi a dir vero, non sono sempre assai distinti per rendersi riconoscibili, *ma esistono però in fatto*, e la differenza di consistenza che gli distingue è tale che in alcune Palme la parte esterna è tanto dura che la scure non può intaccarla, nel mentre che il centro è un tessuto floscio e spungoso che è alterato prontamente dall'umidità. Dec. p. 215.

(5) Questo paragone, egualmente che quello che somiglia il fusto delle palme ad *una corteccia di exogeni, crescente indipendentemente dal corpo legnoso*, appartiene al Sig. Lestiboudois. Mem. sur la struct. des Monocotyl. 1823. Bot. Elem. pag. 150.

Il Sig. Decandolle chiama il primo un paragone *grossolano, ma esatto*. pag. 216. Quanto poi al secondo lo riguarda come una metafora, quantunque espressiva del vero, dicendo che « il tronco delle palme non può essere assimilato alla corteccia delle Exogeni poichè i sughi ascendenti vi montano costantemente, mentre non montano mai per la corteccia ». D. p. 216.

Così la grossezza del fusto è determinata in ogni individuo (cioè a dire in ogni pianta vivente) *dal tempo necessario per solidificare il primo cilindro*, e questo tempo dipende nel suo *maximum* dalla natura della specie, e, nelle proporzioni intermedie, dalla complessione individuale di ogni pianta, e dalle circostanze di località o di coltura in cui si trova (6).

(6) Il Sig. Dubenton, e dopo lui il Sig. Desfontaines hanno dipinta quest' economia nel medesimo modo. « Lorsque le Palmier a environ six mois ou un an on aperçoit au centre de la jeune plante un tubercule ou bourgeon (Kemps. Amaen. exot. Fasc. iv,) formé par les rudiments des feuilles serrées les unes contre les autres et contournées en rond. Ces feuilles se developpent ensuite successivement l'une après l'autre pendant toute la durée de la vie de l'arbre. Tous les ans le Palmier produit environs sept feuilles nouvelles, et il en desseche sept des plus anciennes, dont les restes forment sur le tronc, au lieu d'une vraie écorce une enveloppe d'abord écailleuse, ensuite raboteuse et enfin unie lorsque l'arbre est parvenu a l'état de decrepitude. Les feuilles ne sont qu'une extension ou un prolongement des filets ligneux et de la substance cellulaire qu'on remarque dans le tronc; et c'est par leur developpement successif qu'elles operent l'acrobissement du vegetal. Mais comme les filets ligneux, ainsi que la substance cellulaire, s'étendent toujours du centre à la circonference, ils déplacent et portent au dehors les feuilles precedentes par un phénomène à peu près analogue à ce qui arrive à l'écorce des arbres dicotyledones, que les nouvelles couches formées entr'elles et l'aubier rejettent constamment au dehors ». Tale è la dottrina del Sig. Dubenton. Egli osserva però che questa sorte di rigetto al di fuori delle zone esteriori mediante lo sforzo delle interiori non produce lo stesso effetto in tutte le specie. In alcune esso non ha limite, e ciò succede perchè gli strati che si vanno estendendo, sono formati di un tessuto sommamente flessibile, e perciò suscettibile di una grandissima estensione, e che, quando giunti ad un certo punto perdono la facoltà di più allungarsi, allora si fendono e si distruggono.

Nella Dattilifera invece gli strati si induriscono in proporzione che si avvicinano alla periferia, e perciò dal momento che hanno acquistata tutta la loro densità, la zona esteriore dell'albero, indurita tutt' in una volta in tutti i punti della sua altezza, non potendo più cedere all'azione delle parti interiori, deve cessare di crescere in diametro, e le dimensioni dell'albero devono essere le stesse alla cima e alla base.

« La circonferenza delle Palme, continua l'illustre Fisiologo, rappresenta quanto alla consistenza e alla età il legno dei nostri alberi, mentre che il centro ne è come l'alburno. Questi due organi però sono situati in senso inverso di quello in cui si vedono nelle *exogeni*. Nelle Palme è da quest'alburno centrale che nascono le foglie e i fiori, ed è sempre pel centro che comincia lo sviluppo di tutte le parti dell'albero. Le foglie novelle dei germogli delle *exogeni* nascono anch'esse al di dentro delle più antiche o nell'interno delle gemme, ma, se sotto questo rapporto le due grandi classi si somigliano, come lo ha osservato il Sig. Dutrochet, esse si distinguono sempre, in che tutto il resto dello sviluppo del tronco delle *exogeni* si fa per l'addizione di nuovi strati legnosi al di fuori dei primi, mentre che nelle *endogeni* l'accrescimento si opera per l'interposizione di nuove fibre, principalmente verso il centro del tronco ». Dec. pag. 215.

Il Sig. Richard ha portato alcune modificazioni a queste teorie, ma non le ha cangiate: Invece di ammettere una serie di strati concentrici annualmente prodotti nell'interno dell'albero dalla foglia centrale, e respingenti continuamente alla periferia gli strati più antichi sino al punto di una resistenza invincibile, egli ammette « la formazione annua nell'interno del fusto di un mazzetto di foglie che rigettano al di fuori quelle che esistevano prima, e il conseguente disseccamento del giro il più antico, le di cui basi, essendo intieramente aderenti al *colletto* (somet) della radice, restano, persistono, e costituiscono, saldandosi, un anello solido che diviene la base del fusto. In questo modo, sviluppandosi ogni anno un nuovo ciuffo di foglie centrali (un *nouveau bourgeon*) si ripete ogni anno il disseccamento del giro che lo ha preceduto, e per conseguenza la formazione di un nuovo anello sovrapposto a quello degli anni precedenti. Così il fusto delle monocotiledoni non può crescere che pochissimo in ispessenza, e ciò per la ragione che il suo sviluppo laterale non ha luogo che sino

a tanto che la base persistente delle foglie non è ancora assai solidificata da resistere alla pressione excentrica che il germoglio centrale tende ad operare su di essa ». Egli è perciò ch'egli adotta l'opinione del Sig. Lestiboudois, il quale, « considerando che nel sistema unico di crescita che distingue il fusto delle monocotiledoni, l'aumento in ispessenza si fa per la faccia interna, ne conclude che in questa classe manca il sistema centrale e regna il corticale, e che perciò l'organizzazione del fusto delle Palme corrisponde a quella della corteccia delle Dicotiledoni ». Richard. Nov. Elem. de Bot. p. 61, a 63.

La scuola Tedesca ha variato in un modo sensibile tutte queste dottrine.

Già due Fisiologi Francesi avevano osservato che in alcune specie, come nella Dracena e negli Aloè si formavano nuove fibre anche all'esterno fra la corteccia e il corpo del fusto. Il Sig. Du Petit-Thouars ne mostrò il fenomeno nel Dragoniere, e Mirbel lo ammise nelle Dracene, nelle Yucche, negli Aloè, nelle Smilaci, nel Tamaro, e nella Dioscorea. Ma queste anomalie non fecero nascere alcun dubbio sulla verità del sistema degli astucci concentrici e si continuò a riconoscere la teoria del Sig. Des-Fontaines.

Il Sig. Viviani portò le sue osservazioni un poco più avanti, e dimostrò nella sua Opera *sulla struttura degli organi elementari delle piante* stampata in Genova nel 1831, che i caratteri sui quali è stata fondata la separazione delle due classi, non sono generali, e che esistono moltissime specie, anzi intere famiglie a strutture intermedie nelle quali si scuopre un passaggio insensibile fra l'organizzazione delle *Dicotiledoni* e quella delle *Monocotiledoni*.

Egli indicò molte di queste specie, e rappresentò la struttura dei loro organi con tavole che non lasciano dubbio sulla verità della sua asserzione, ma non ne trasse però alcuna conseguenza contro le teorie ricevute.

Il Sig. Moldenhawer è stato il primo che l'ha veramente attaccata. Egli ha osservato che anche nelle Palme i fasci fibrosi che provengono dalle foglie più antiche sono quelli che si trovano nel centro del fusto, e ne ha dedotto per conseguenza che le fibre emananti dalle foglie novelle sono sempre le più esterne, ciò che non è conciliabile colla teoria della crescita centrale.

Il Sig. Mohl è succeduto al Sig. Moldenhawer, ed avendo sottoposte le palme all'esame di un'anatomia sottilissima, ha riconosciuta l'esistenza degli strati fibrosi scorrenti fra il legno e la corteccia, i quali avevano servito al Sig. Moldenhawer per combattere il paralellismo centrale delle fibre stabilito dal Sig. Desfontaines, e ad altri Filologi per ammettere uno strato fibroso esteriore corrispondente al libro delle *Dicotiledoni*; ma avendo seguito il corso di queste fibre dalla loro origine sino al loro termine ha verificato, ch'esse partono bensì realmente dalle foglie, ma che si dirigono, descrivendo un arco superiormente convesso, sino al centro del fusto, entro del quale scorrono perpendicolari per un certo spazio per divergere poi nuovamente verso la periferia, dove giunte, continuano a discendere in senso parallelo, e scorrendo sino alla base del fusto sotto forma di teneri fili fra il legno e la corteccia finiscono per aderire ai fasci sottoposti sui quali sono addossate (7).

(7) Ecco come si esprime il Sig. Ugo Mohl nel fascicolo quinto dell'opera grandiosa del Dottor Martius sopra le Palme.

Unus tantum, sed eo gravioris momenti vir negavit existentiam centralis Monocotyledonearum vegetationis, ab omnibus receptam. J. S. Moldenhawerus scilicet pronunciavit se in caudice Phoenicis Dactyliferae vidisse, inter corticem et lignum ambitum esse separativum, extra eum fasciculos libri succrescere et intra eum tales fasciculos libri, qui, brevi, postquam orti sint, vasa spiralia iuxta se gignant, et sic in fasciculos lignosos convertantur, ex iisque vasorum fasciculis interiores ad antiquiores, exteriores ad recentiores frondes pertinere, i. e. ut aliis verbis dicam Phoenicem Dactyliferam Dicotyledonearum vegetationem habere Num et quatenus Moldenhawer

Un illustre Italiano è entrato per l'ultimo in questa delicata discussione, e ha esteso a tutte le *Monocotiledoni* le ricerche dei Sigg. Moldenhawer e Mohl.

Il Sig. Meneghini ha passato in rivista un grandissimo numero di piante di questa classe; e, non solo ha confermate le singolari *deviazioni* osservate dal Sig. Mohl nel corso dei fasci vascolari, « i quali secondo lui, a partire dal luogo ov'entrano nella fronda vanno sino al centro del caudice, e poscia divergono di nuovo verso la periferia, ove si formano in uno strato fibroso che l'abbraccia sino al piede del fusto, » ma ha trovato che tutte le diverse *inflessioni* che presentano le fibre nel loro corso nelle *Monocotiledoni*, sono dovute a dei *dislocamenti* degli organi appendicolari dai quali dipendono ». Pag. 77.

Egli però ha aggiunto alle ricerche di coloro che lo hanno preceduto molte altre sue proprie, e fra queste quella importante che riguarda l'innalzamento del germoglio centrale delle Palme, avendo osservato che ogni foglia al suo nascere sorge dal caule con base circolare nel centro della gemma, e nel suo accrescimento è portata *nel senso di una spirale* ad un posto superiore e periferico.

en Desfontaines rectius observaverit, ex sequentibus disquisitionibus apparebit. Martius, Fasc. v.

E qui, il Mohl espone le sue osservazioni, e conclude §. 5. Ex decursu vasorum fasciculorum supra (§. 3, 4,) descriptio haec duo colligi possunt.

§. 1.) Palmis non inest fibrarum stratum libro Dicotyledonearum respondens, sed magis minusque crassae sub cortice jacentes, libroque quoad externam speciem similes fibrae, quales Moldenhawerus descripsit, inferiores sunt vasorum fasciculorum termini.

§. 2.) Ea, quam Desfontaines proposuit, sententia, recentes vasorum fasciculos in caudicis centro nasci, in peripheria autem caudicis positos, duriores, crassiores, vasorum fasciculos, antiquiores mollibus, centrum occupantibus, esse, eoque vegetationem Monocotyledonearum a Dicotyledoneis plane differre, prorsus falsa et rescicienda est.

Palma Dattilifera.

La memoria del Sig. Meneghini *sulla Struttura del Caule nelle Monocotiledoni* stampata a Padova nel 1836, forma uno dei lavori i più completi che sieno stati fatti su questa materia, e sparge moltissima luce sopra questo ramo di fisiologia vegetale: ma la questione resta ancora indecisa e lo resterà per molto tempo. La Natura ha de' segreti che sfuggono alle investigazioni dell'uomo; e i nostri organi, anche aiutati dai più ingegnosi strumenti, sono troppo imperfetti per poter distinguere con esattezza le molle complicate e impercettibili della vita organica.

In questo stato di cose io non ardirò prender parte ad una discussione troppo al disopra dei miei mezzi. Mi limiterò ad esporre dei fatti: farò il quadro fedele dei fenomeni che offre la Dattilifera nella Costa Ligustica; e, se vi aggiungerò qualche osservazione e ne dedurrò qualche conseguenza, lo farò solamente per mettere in maggiore evidenza i fatti medesimi, i quali non possono mai essere perfettamente apprezzati da chi non gli ha sotto gli occhi.

Nell'intraprendere questo lavoro, io non faccio che seguire l'invito di uno dei più grandi fisiologi del tempo, il quale, penetrato dei vuoti che restano a riempirsi per perfezionare la Storia delle piante *endogeni*, e specialmente quella delle Palme, ha fatto appello « a coloro che vivono nei paesi palmiferi, impegnandoli a ripetere sopra questi alberi le esperienze fatte sin ora sopra « gli alberi Monocotiledoni, e far conoscere i risultati eguali, o differenti che avranno ottenuti » (Decand. Organ. T. 1, p. 220); e ha indicati poi in un'appendice della sua Fisiologia i punti che dovrebbero fissare specialmente l'attenzione dei viaggiatori e dei *Naturalisti sedentari* in paesi situati fuor dell'Europa onde pervenire a perfezionare questo ramo importante della scienza botanica. Dec. Physiol. p. 1537.

Una combinazione, non ancora avvertita dai Naturalisti, mi ha messo in grado di rispondere a quest'invito. Ho trovata la Pal-

ma in uno stato di quasi indigenità nel mio paese nativo, e ho potuto così senz'espormi a viaggi pericolosi, e senza abbandonare la Patria farmi *osservator sedentario* (Dec. Org. p. 120) dei fenomeni che dispiega.

Io mi terrò per fortunato se le mie ricerche potranno corrispondere ai voti dell'Illustre Fisiologo che le ha provocate, e se i materiali di fatto che mi è dato di riunire in questo lavoro, potranno essere utili ai Naturalisti, e concorrere così ai progressi di una scienza che forma la parte filosofica della Botanica.

ARTICOLO SECONDO

FENOMENI DELLA DATTILIFERA NEL LITTORALE LIGUSTICO.

§. 1. *Seminazione, Germinazione, Sviluppo (8), e Tramutazione.*

La Palma Dattilifera, introdotta da tempi remotissimi nel Littorale Ligustico, vi si è naturalizzata in maniera da formarvi un oggetto importante di prodotto agricolo e fornire al Fisiologo i mezzi di studiarla sotto tutti gli aspetti.

(8) Nei Dizionarj e nell'abuso degli scrittori che si piccano di purismo più che di precisione le parole *germinazione* e *germogliazione* sono state considerate come sinonimi. Ma chi vuole dare dell'esattezza alla dizione deve abbandonare il purismo e l'uso, (V. G.^{le} Ag. n. 42, p. 100, e Art. PESCA IBRIDA, Nota 5) e adattare le parole alle idee. Così io mi sono servito della parola *germinazione* per esprimere lo sviluppo del seme e di quella di *germogliazione* per esprimere lo sviluppo delle gemme.

Questa prima divisione mi ha sforzato ad adottarne delle altre. Quindi ho distinto il *seme* dall'*embrione*, e l'*embrione* dal *germe*. Il *seme* è l'insieme dell'individuo concepito nel fiore e composto di cotiledoni e dei loro annessi, l'*embrione* è il punto rudimentale della pianta rinchiuso nel *seme*, e il *germe* è l'*embrione* in isviluppo. Da queste distinzioni, che sono in natura, ne ho dedotte quelle di *germe* e *germoglio*, *germinare* e *germogliare*.

Una gran parte dei giardini che avvicinano le Chiese o i Monasteri offrono all'occhio dell'osservatore piante antichissime che sorprendono per la loro altezza e più ancora per i ceppi enormi dai quali sorgono; un numero di piante meno gigantesche s'incontrano qua e là nei giardini dei particolari che le coltivano per piacere o per lucro; boschetti interi di piante di tutte le dimensioni e di tutte le età cuoprono i contorni di San-Remo e di Bordighera: ma è specialmente in quel bel territorio, difeso al Nord dalla catena degli Appennini e riscaldato al Mezzogiorno dall'aria umida del mare, che si incontra la Palma germinante nei semenzaj, adulta nelle piantazioni recenti, invecchiata nelle antiche colture e cadente qua e là in qualche podere dov'era coltivata in antico e dove non ne rimangono più che pochi resti.

In tanta varietà di colture e in un numero così grande di piante è ben naturale che si incontrino degli esempj di tutti i fenomeni che le sono proprj nelle diverse fasi della sua vegetazione, e perciò l'opportunità di seguirla nel corso della sua vita potendo anche disporre, senza un grande dispendio, di molte piante per sottoporle all'esame del loro interno in stati differenti di vegetazione e di età.

Invitato da circostanze così favorevoli in paese tanto vicino al mio, e più ancora dal comodo di poterla studiare e sottoporla ad esperienze nelle mie coltivazioni proprie, io mi sono consacrato all'esame dell'economia che spiega e delle circostanze che l'accompagnano. Il risultato delle mie ricerche formerà l'oggetto di quest'articolo. In esso comincerò per esporre i fenomeni della sua germinazione, la seguirò indi negli altri periodi della sua vita, ora fondato sopra date certe ed ora sopra date congetturali, ma sempre sopra fatti sicuri, facili a verificarsi da chiunque voglia visitare quei paesi, e dei quali sono sempre pronto ad indicare gli esempj.

I Semenzaj del Littorale Ligustico si fanno coi noccioli dei Datteri che il commercio porta dall'Africa. Quando questi sono di raccolto recente (e ne giungono spesso in Genova degli spadici ancora freschi) la loro germinazione è facile e sicura. I coltivatori di Bordighera ne seminano ogni anno in Primavera, e ne formano delle pepiniere per mantenere ed estendere le loro piantazioni. Io ne ho seminato più volte per esaminare l'economia della loro germinazione, e ho avuto luogo di riconoscere molte circostanze che meritano di essere esaminate.

Il Dattero posto in terra nella primavera o nella state sente come gli altri semi l'azione dell'umidità e del calore, e a malgrado della durezza del nocciolo, l'embrione che contiene comincia assai presto a svegliarsi alla vita.

Seminati sui primi di Aprile (nel 1832) alla temperatura di dieci a dodici gradi di Reaumur, i miei datteri sono spuntati da terra sui primi di giugno alla temperatura di 15 a 16 gradi R.^r, cioè nello spazio di 35 a 40 giorni. Seminati nei primi giorni di luglio (nel 1837) alla temperatura di 16 gr. R.^r, sono usciti di terra nei primi giorni di agosto alla temperatura di gr. 25 circa R.^r, cioè in 25 a 30 giorni.

Prima della seminazione il Dattero è un frutto oblungo ovato, somigliante ad una ghianda: è ottuso alla base, ove è impiantato il pedicello che lo porta ed appuntato alla cima, cilindrico nel suo insieme, liscio e senza suture, nè divisioni di alcuna sorte.

La *buccia* che ne forma l'involuppo esteriore, ossia l'*Epicarpo* è una membrana sottile, trasparente e tenace che adere alla *polpa* ma che ne può essere staccata con facilità come quella delle pesche spiccacciole.

La *polpa* o il *sarcocarpo* che è una prolungazione delle fibre del pedicello, consiste in un tessuto fibroso involuppato da una sostanza mielosa, densa, viscosa e dolcissima che è la parte che si mangia. Tra questa polpa e il nocciolo si incontra un'altra tu-

nica che pare dover essere considerata come l'*endocarpo*: è una pellicola bianca sottilissima e trasparente che involupa il nocciolo senz'attaccarvisi, e che si separa ancora dal *sarcocarpo* a malgrado della viscosità che lo impasta.

Il nocciolo ha presso a poco la stessa forma del frutto, ma ne differisce in una circostanza rimarchevole. Il frutto è un corpo compatto, cilindrico, e senza suture. Il nocciolo invece riceve questa forma dall'abbracciamento del frutto, ma è in se stesso una membrana piatta ripiegata in due, e che presenta perciò da una parte una suttura longitudinale formata dall'avvicinamento dei due orli i quali vi formano come due labbra.

Esaminato nella germinazione quando la tunica che lo costituisce comincia a separarsi dal germe, si riconosce che questi due orli sono realmente due labbra di una membrana applicati in quel punto l'uno all'altro ma senz'unione.

Così il nocciolo, invece di formare un cilindro concavo e chiuso come la parte polposa, forma un corpo ovale e compatto solcato da una parte, e rilevato dall'altra, attaccato alla base per un filetto sottile (*Hylus*) che traversa la polpa (il *sarcocarpo*) e va a finire sul pedicello, e terminato alla cima con una punta acuta.

La parte incavata non presenta all'esterno alcuna particolarità, ma la parte opposta che ne forma il dorso si distingue per un'impronta che sembra quella di un sigillo rotondo rilevata nel mezzo ed incavata all'intorno da una specie di cerchio che si stacca nella germinazione per dar uscita all'embrione il quale prorompe da quell'incavo in forma di un filetto bianco, nella punta del quale egli (l'embrione) è rinchiuso (9).

(9) Quest'incavatura ossia questo bucolino rotondo, nel quale comincia la germinazione del Dattero è stato osservato in diverse piante dai Filologi, e Gaertner vi ha dato il nome di *papille embryotege*, nome che Mirbel ha

L'interno del nocciolo non offre nè vuoti, nè organo alcuno sensibile che corrisponda alla *mandorla* degli altri frutti. Ei consiste in un corpo compatto osseo omogeneo del color della pietra-a-fucile e lucido com'essa.

Vi si distingue solo nel mezzo un picciolo incavo nel quale è incastrato un corpicciolo bianco della forma di un cono troncato avente la base sull'interno della suttura e la cima sotto il bucolino che lo marca sul dorso.

Questo corpicciolo, ancorchè picciolissimo, è però visibile all'occhio nudo, e resta quasi sempre intatto nell'aprirsi del nocciolo giacchè, essendo forza di far quest'operazione col martello, esso si apre quasi sempre longitudinalmente in due pezzi nel senso della suttura, e il cono bianco, che è annicchiato nell'incavo, senz'aderire alle pareti, resta intatto in uno dei due spaccati.

Tale è il seme della Dattilifera prima della seminazione. Posto in terra, ei vi subisce le alterazioni comuni a tutti i semi, ma i modi con cui le svolge gli sono particolari.

A prima vista ogniuno è portato a pensare che la suttura che lo taglia nella parte inferiore, debba essere il luogo pel quale cominciasse la germinazione: ma la cosa succede diversamente.

cangiato in quello di *opercule*: ma non so che alcuno lo abbia esaminato nell'atto della sua apertura.

Richard lo descrive come un corpo rigonfio in forma di berretto, il quale nel tempo della germinazione si distacca e dà passaggio all'embrione, e dice che è situato più o meno lungi dall'*Jlo* (*Hylus*) ossia dal punto pel quale il seme era attaccato al *pericarpio*. Nel Dattero esso è situato nel mezzo del dorso dello *spermoderma* ossia del nocciolo. Il Decandolle (*Org.* p. 79) dice che questa picciola escrescenza, che si vede in alcune Monocotiledoni, è determinata dalla *radichetta dell'embrione* in un punto determinato dello *spermoderma*, la quale all'epoca della germinazione la spinge al di fuori.

Noi vedremo in seguito che la radichetta non si sviluppa nel nocciolo ma nell'embrione dopo che è uscito dal nocciolo, e portato nella terra dall'ombelico.

Le due labbra che la formano si conservano costantemente aderenti e serrate; e invece si vede spuntare dall'incavatura rotonda che il dattero porta sul dorso un filetto bianco che si stende in arco fuori del nocciolo, e va a depositar nella terra, ad un pollice circa fuori dello *spermoderma*, l'embrione che principia la pianta.

È là che questo corpo rudimentale comincia il suo sviluppo, è là ch'egli si apre in *germetto*.

Il punto embrionale, portato così fuori del seme in un ambiente nuovo, si divide in due parti: l'una s'innalza verso il cielo in forma di un cilindretto rotondo che si apre in piumetta, l'altra si arrotondisce in un bottone, dal fondo del quale spunta una radice.

Il filetto cilindrico, che lo ha portato fuori del nocciolo, si apre in una membrana bianca e sottile che lo abbraccia come una guaina, e che si distende con esso per tutta la parte che si allunga al disotto, restando sempre attaccata al punto che divide il *germettino* dalla radice.

Pare che questa membrana continui ad inviluppare la radichetta e ne formi lo strato esteriore. Quanto alla piumetta, l'abbraccia ma non vi adere: il suo punto di attacco è il bulbo ossia il bottone dal quale sorte la radice.

In una di queste germinazioni, esaminata a due mesi di seminazione, tutta la pianta aveva la lunghezza di circa tre decimetri, e la guaina umbilicale ne abbracciava circa ad un sesto. La parte superiore, che dal punto ove cominciava l'abbracciamento dell'ombelico si inalzava in piumetta, ne aveva uno, metà dentro terra e metà fuori. La parte che da quel punto scendeva sino alla base ove si arrotondiva in bottone, ne aveva mezzo, e la radice che usciva da questo bottone ne aveva uno e mezzo. La parte ascendente, che deve considerarsi come il rudimento del fusto futuro, s'impiccioliva verso la cima e finiva in punta. Essa pareva formata del picciuolo della prima foglia ossia della piumetta.

La parte discendente che costituisce il rudimento del ceppo si presentava in un filetto cilindrico, compatto, della grossezza di una penna da scrivere, avvolto come da una guaina dalla prolungazione membranosa dell'ombelico, il quale (filetto) andava ingrossando in proporzione che si stendeva nella terra e finiva in un bottone ovale, al disotto del quale usciva una radicella.

La radice, formante la terza parte della pianta, si stendeva a perpendicolo, deviando però dove incontrava dell'ostacolo, e si mostrava in forma di fibra carnosa, rotonda, bianca, guarnita irregolarmente di pochi filetti laterali corti e sottili che uscivano qua e là in tutta la sua lunghezza senz'ordine e senza simetria, e che perciò non si annunziavano come ramificazioni, ma come appendici casuali.

È da rimarcarsi che il nocciolo da cui proviene tutto quest'apparato e che è il vero cotiledone, non vi prende alcuna parte visibile: Ei resta nel terreno isolato, e quasi estraneo alla pianticella, alla quale è riunito solamente mediante il filetto bianco che serve di ombelico: Anch'esso però subisce le sue metamorfosi.

Se si osserva all'esteriore in tutto il periodo della germinazione non vi si conosce segno di cangiamento. Sempre bruno, sempre cilindrico, sempre dello stesso volume, non rigonfia, non si apre, non si scompone, non lascia nell'embrione che ne è uscito, alcun resto di sè, nè pare alla vista che lo fornisca di nutrimento, meno che come intermediario, lasciando passare l'acqua del terreno per la suttura che lo divide.

Ei continua all'esterno in questo stato per alcuni mesi, ma nell'interno subisce delle alterazioni che sono rimarchevoli.

La tunica esteriore, che nel seme del dattero allo stato naturale non si distingue dalla massa del nocciolo e fa corpo con esso, si presenta nel dattero in germinazione come una capsula di natura cornea, frangibile, sottile, concava e contenente senz'aderenza una sostanza bianca, molle, spungosa che ha l'appar-

parenza di un corpo smunto ed avvizzito. Questa sostanza, avente la forma precisa della capsula sul concavo della quale è modellata, consiste in una membrana piatta, floscia e cotonosa che si ripiega in se stessa e forma come un lobo ovato rilevato al di sotto ed incavato al disopra, il quale è incastrato nella capsula e si attacca all'ombelico che ha portata fuori la pianticella.

Chi non ha esaminato il nocciolo prima della germinazione è indotto naturalmente a riguardare questa membrana come la *mandorla* che forma regolarmente l'interno dei semi, ossia come il *cotiledone* destinato a nutrire l'embrione: ma chi ha osservato che, prima della germinazione, il Dattero non constava nella sua totalità che di una sostanza dura, compatta e omogenea, contenente solo nel suo interno un punto bianco appena visibile, si convince facilmente che la capsula cornea e sottile in cui questo seme si trova cangiato, è il residuo del nocciolo stesso consumato dalla germinazione, e ridotto ad un puro *episperma*, e che la sostanza spungosa che vi si è sviluppata per entro, altro non è che il corpicciolo bianco che vi si vedeva annicchiato, il quale, gonfiato dall'umidità e disteso, si è ingrossato e ha riempita la cavità lasciatavi dallo scioglimento della parte sostanziosa del nocciolo.

Il primo era il corpo *cotiledonare*, e si è distrutto per nutrire l'embrione senza che la tunica esteriore che ne faceva parte ne abbia risentito alcun effetto: Il secondo era un tessuto intermedio che avvolgeva l'embrione per tutelarlo; e che, servendo di veicolo e forse di elaboratorio ai sughi cotiledonari diluiti nell'acqua proveniente dal terreno e combinati con essa, gli tramanda all'embrione, ma che, dopo il suo sviluppo non conserva di se che la pura membrana senza sugo e senza vita.

Difatto: Appena l'embrione portato nel terreno vi getta la radicella, non ha più bisogno del nocciolo. Egli vi resta attaccato per qualche tempo per l'ombelico, ma senza nulla succhiare,

poichè la sostanza cotiledonare che componeva la spezzetta del nocciolo si vede consunta, e il corpo spungoso che ha preso il suo luogo è evidentemente un tessuto incapace di fornir nutrimento.

Trovo un appoggio a quest'opinione in un'esperienza che ho replicata più volte e sempre collo stesso risultato. Ho tagliato l'umbilico che unisce il nocciolo alla pianta in germoglio nei primi periodi della sua radicazione, e successivamente l'ho tagliato a molte altre piante più o meno sviluppate, e quest'amputazione non ha mai arrestata la loro crescita.

È dunque evidente che in questo stato la pianta non ha più bisogno del latte cotiledonare, e che perciò quello da cui è stata nutrita prima di uscire dal nocciolo è stato fornito dalla parte che è scomparsa, e non da quella che vi si è sviluppata d'intorno e che ha ricevuto e non ha dato (10).

(10) La natura della sostanza bianca e spungosa che si sviluppa nel seme della dattilifera nella germinazione è un punto di controversia fra due illustri Botanici il Malpighi e Mohl.

Il primo la riguarda come un organo intermedio fra il *cotiledone* (*folium seminale*) e l'*embrione* (*plantula*) destinato a ricevere il latte cotiledonare e passarlo al *germe*, e perciò la chiama col nome di *placenta* (*placentula*).

Il secondo invece lo riguarda come un involuppo destinato a cuoprire l'*embrione* e forse a nutrirlo, e lo chiama col nome di *alburne* (*albumen*).

« L'*alburne*, ei dice al paragrafo 136, si fa alquanto più molle, ma ciò deve attribuirsi all'acqua che penetrò nel *seme*, e non ad una mutazione chimico-vitale dell'*Alburne* prodotta dalla germinazione, giacchè ciò succede anche in un *alburne* secco posto nell'acqua. »

Il Malpighi al contrario ammette benissimo che l'acqua, penetrando nel nocciolo per la sutura che lo divide, dia il primo impulso alla germinazione entrando nell'*alburne* (*placentula*) e da questo nell'*embrione* (*plantula*) ma attribuisce alla forza vitale le mutazioni che prova quest'*alburne* e il suo ingrossamento.

Le osservazioni sulle quali è basata questa sua opinione sono così moltiplicate e così precise che mi sembrano decisive, ne trovo che l'esempio

Lo sviluppo progressivo delle piantine dopo la germinazione non è eguale in tutti gli individui, ma in tutti si svolgono egual-

riportato da Mohl dell'*albume* secco il quale si ammolisce nell'acqua e si ingrandisce come nella germinazione possa infirmarle.

Niente di più ovvio che un corpo spungoso come è quest'*albume*, possa, anche nello stato di morte, ammolirsi nell'acqua e per semplice forza igroscopica assorbirla e crescere di volume, ma questo cangiamento sarà certo ben diverso da quello che prova nella germinazione, giacchè in questa ei corre realmente una vita assorbendo l'acqua dalla terra e il latte cotiledonare dal nocciolo per trasmetterlo all'*embrione* dopo di aver subito nei suoi organi delle modificazioni.

Questa diversa maniera di vedere relativamente alla natura di tale organo ne porta un'altra sulle fasi che prova nel corso della germinazione.

« Io so, dice il Mohl, che il Malpighi ha esposto *ammollirsi l'albume, evacuarsi di succhio le cellule, e restare sole le membrane*, ma posso contrastarlo, avendo osservato il contrario tanto nella *Palma dattilifera* quanto nella *Corypha frigida*. »

Qui si tratta di una cosa di fatto, e perciò bisogna credere che questi due grandi Botanici abbiano veduto il fenomeno in periodi diversi.

Osservo però che il Malpighio ha seguito il corso della germinazione quasi giorno per giorno e in molti semi assieme, e per conseguenza in tutte le fasi e in tutte le gradazioni che può presentare il fenomeno, ciò che può aver messo sotto ai suoi occhj una circostanza sfuggita all'attenzione di Mohl.

Aggiungo a questo che il fatto riportato dal Malpighio è nelle leggi della vegetazione. La sostanza di cui si tratta è un organo che avvolge l'*embrione*, dunque deve avere delle funzioni proprie. Non può avere quelle di fornirgli del nutrimento perchè non ne contiene, e cresce e si distende nella germinazione invece di consumarsi. Dunque non restano che quelle di intermediario fra l'*embrione*, il cotiledone e l'umidità della terra. Ora, in questo caso, dopo di aver assorbite queste sostanze e averle trasmesse, è evidente che *le cellule di cui è fornito devono rimaner evacuate e ridotte a sole membrane*.

Io non intendo con queste osservazioni di farmi giudice fra questi due grandi Botanici. Nella mia descrizione mi sono limitato a presentare la germinazione della Palma da semplice Agronomo. Ho esposto e fatto figurare con fedeltà e con esattezza ciò che ho veduto e ciò che si vede ad occhio nudo, nè ho ardito investigare l'anatomia degli organi sui quali posa il gioco della vita vegetale.

mente nuove foglie dentro delle antecedenti e nuove radici intorno alla prima.

Sapeva che questo lavoro più difficile era già stato eseguito dai suddetti due Autori, e mi riportava a tale riguardo a quanto si trovava nelle loro opere.

Come però essi dissentono in qualche cosa fra loro, così credo di far cosa grata ai lettori riportando qui letteralmente i passi che riguardano questo punto delicato della storia naturale della Palma.

Ciò deve riescire altrettanto più grato in quanto che le opere postume del Malpighio sono diventate rare, nè si rinvengono che nelle grandi Biblioteche; e quella di Martius, nella quale è inserito il lavoro di Mohl, non si trova sin ora in Italia che nella sola Biblioteca Palatina del Gran Duca di Toscana.

Ecco ciò che si legge nell'Opera di Mohl. Pag. xxxviii.

De Pericarpio Palmarum.

§. 113. « Palmarum fructus quamvis primo conspectu maxime inter se differre videantur, proficiscitur tamen ea diversitas e levioribus mutationibus, quas ovarij contextus cellulosus, dum evolvitur, subit, atque inter mollis, succosæ baccæ e. g. *Phœnicis Dactyliferae* formam et fibrosam durissimum putamen continentem drupam *Coci* diversissimi transitus demonstrari possunt. — Pro simplicissimo Palmarum fructu in quo varia pericarpij strata quæ in drupa inveniuntur, nondum parumve distincta sunt, habendæ sunt baccæ, ut *Phœnicis chamæropis* etc. Huius pericarpij contextus cellulosus pro fasciculis vasorum plurimus est et fasciculi vasorum ipsi (*Phœnix Dactylifera*) parvi sunt, cellulæ libri tenuibus membranis instructæ neque multæ. Vasa ipsa et scalariformia et spiralia, ut in omnium palmarum fructibus, in plerisque fasciculis sunt numerosa atque valde parva. Pericarpij contextus cellulosus in *Phœnice* est tenuis, externa strata constant parenchymate regulari, quo magis cellulæ introrsus sitæ sunt eo magis sunt elongatæ inter intimas magni meatus sunt intercellulares. Huic qui maximam pericarpij partem efficit, contextui celluloso insunt in *Phœnice* bis, haud procul scilicet a superficie atque in medio, majores, tenaci et dulci succo impletæ pellucidæ cellulæ. Epidermis non est porosa neque endocarpium *h*, ex elongatis angustis cellulis factum cum semine ipso concretum. T. o, f. 15, 16. *b*, *c*.

De Palmarum germinatione. Pag. XLIV.

§. 136. « Si Palmarum semen germinat, embrio elongatur, posterior extremitas obtuse-conica intumescit et albuminis cavitas, in qua embrio la-

Palma Dattilifera.

Io ne ho seguitate moltissime in diversi stati di età dagli otto ai tredici mesi, e ne ho esaminate diverse anche più adulte;

tet, amplificatur eadem ratione qua corpus embryonis cotyledoneum crescit. Hæc amplificatio non eo efficitur quod albumen humore emollitur, vel in liquorem solvitur, et embryo deinde resorbet liquidum, atque evacuatarum cellularum membranas removet; sed omnes albuminis partes i. e. tam cellularum membranæ quam quæ cellulis ipsis continentur, eadem ratione qua embryo augescit, resorbentur, nec tamen ea albuminis pars quam embryo non immediate tangit, mollitur aut alio quodam modo mutatur. (Tab. P, fig. 4, d. d. *Corypha frigida*). Albumem quidem aliquantulum mollius fit, id autem tantummodo aquæ, quæ in semen penetravit adscribendum est, neque vero mutationi albuminis a germinatione effectæ chemice-vitali et accidit etiam in vetere emortuo albumine in aquam immisso. *Malpighium* quamvis sciam in preclara descriptione germinationis *Phœnicis Dactyliferæ*, (Opera postuma Lond. 1693, fol. pag. 72) exponere albumen emolliri, cellulas evacuare succis et membranas restare, non tamen possum in contrarium contendere fretus iis, quæ quam acuratissime in *Corypha frigida* et *Phœnice Dactylifera* germinante observavi. Pariter seminis integumentum nequaquam mutatur, ita e. g. in *Corypha frigida* germinatione multum progressa internum seminis integumenti stratum (Tab. P. fig. 4, b. b.) rubra materia adhuc erat impletum, dum externæ partis (a. a.) color flavus erat. — Si extensio partis embryonis in semine contentæ ad certum gradum pervenit, embryo etiam versus exteriores seminis partes elongatur, perumpit albuminis operculum atque integumenta seminis, et ea pars, qua plumula et radícula continentur, ultra semen protrusa, in terram inmittitur. — Eadem ratione qua pars embryonis in semine inclusa extenditur, mutatur etiam eius interna structura. Cellulæ enim paulatim multum extenduntur, formam induunt rotundatam, et inter illas formantur permagni meatus intercellulares atque intervalla libera. Tota substantia ideo adspectum præbet laxum et spongiosum. Primo jam tempore priusquam embryo albumen et seminis integumentum perrupit, nascuntur in fasciculis, quos supra descripsimus, subtilium cellularum tenerrima vasa spiralia. Horum fasciculorum cellulæ tenuas retinent membranas, neque lignose evadunt. Fasciculi ipsi situm servant superficiei propinquam, quem ante germinationem in embryone habuerant. Cotyledoneum corpus cinctum est epidermide è parvis cellulis formata. Paulatim adeo extenditur, ut fere totum consumat albumen. Vedi: Genera et Species Palmarum quas in itinere per Brasiliam annis 1817 1820, iussu et auspiciis Maximiliani Iosephi I. Baviaræ Regis Au-

e in tutte ho trovato che il loro progresso, lento in alcune e rapido in altre, è relativo non solo alle località e alla coltura, ma ancora alla costituzione organica dei differenti individui.

gustissimi suscepto, collegit, descripsit, et iconibus illustravit. Dr. C. F. P. de Martius. ec. Monachii. Typis Lentnerianis. Fascic. V, pubblicato nel 1834.

Ecco il passo del Malpighio.

« Et tam necessaria sunt, et energetica seminalia folia, et placenta, ut sagax Natura in horum usu miro procedat artificio, nam in palmis nucleum solidissimum, et cartilagineum vegetatione emollit ut plantulæ succum, vel saltem tincturam subministret. Et quia mirabilis est hæc vegetatio, ideo per extensum hic exponam ».

« In medio igitur dactylorum intra pericarpium pulpam semen secundina circumdatum locatur. Tab. VII. fig. 1. Hoc oblonga constat placenta, quæ intro curvata quasi cylindrum efformat per longum relictæ scissuræ *a*. In opposita autem parte *b*, gibba est. Tota placenta, quasi cortice ambitur, gracili utriculorum exsiccatorum congerie excitato, quæ ligneas fibras per transversum et per longum propagatas admittit, eiusque color eruginosus existit. In gibba eius parte fovea quædam excavatur, in cuius centro minimus, rotundusque tumor *c*, assurgit, sub quo interius plantula custoditur. Secta per longum placenta, eius substantia occurrit solida et cartilaginea, et ferè ossea plumbei coloris, et substantia, coloreque æmulatur ungulam extremam equorum. Hæc componitur utriculorum minimorum ordinibus *d*, versus plantulam inclinatis. Singuli utriculi ovali et oblonga constant figura, et invicem hiantes obliquam fistulam componere videntur, ita ut hæc placenta sit instar crassi folii; cuius laterales partes intro reflexæ et curvata corpus efficiunt, quod vicem habet seminalis folii, ut in tritico et avenaceis observatur. In hoc itaque folio minima quædam concavitas occurrit, in qua plantula *e*, custoditur; nam utriculorum ordines concamerationem efformant, ita ut plantula ambiente undequaque folii substantia occultetur. Plantulæ *e* figura cylindrica est, et in apice quæ in radicem excrescit conica est, altera autem extremitate in placentulam excrescit. Intus gemma custoditur, velut in vagina.

Satum hoc semen, et sub terra horizontaliter locatum post decimum diem exterius fuscum erat, et rubiginosum. Tota substantia placentæ seu seminalis folii de facili cultro secabatur, plumbeumque colorem præ se ferebat, et vi compressa quasi humorem reddebat; madida enim fiebat, et de facili curvabatur. Plantula *g*, apice parum foras erumpebat, disrupta

Se ne vedono spesso di quelle che languiscono o che svolgono appena due a tre foglie in un anno, e se ne incontrano del-

enim, et discussa portione folii *h*, qua concavitas occludebatur, plantula cono erumpente incipiebat. Huius color subalbus erat cum modica mixtura vitellini coloris in cono radiceis. Eius forma sensim immutabatur; pars enim *i*, quæ condebatur intra folium seminale, latior erat, et quasi capitulum promebat. In hac secta per longum in cono extra erumpente minima gemma *k*, condebatur. Humor in interiori plantula manifestabatur, et in substantia folii seminalis circumambiente humiditas pariter evidentius luxuriabat.

Post decimum quartum diem folium fusco inficiebatur colore, et eius pars inferior *l*, parum curvabatur, opposita verò *m*, gibba fiebat. Plantula foris eminebat cono *n*, coloris lutei, et subviridis. Secto seminali folio plantula occurrebat cum capitulo *o*, quod dilatari incipiebat inter eiusdem seminalis folii substantiam. Secta per longum tota plantula in extremitate coni interius gemma futurus caudex *p*, condebatur, tanquam in vagina; reliquum vero conici corporis utriculorum ordinibus, et ligneis fistulis *q*, constabat desinentibus in capitulum. Eadem die in aliis seminibus auctiorem observabam plantulam cum latiori capitulo *r*. Unum quoque admirabile observabam, à protuberante sensim plantulæ capitulo utriculos olim durissimos seminalis folii proximos paulatim corrumpi et exsuccos reddi, amissoque plumbeo colore subalbos reddi, remanentibus tantum tunicis utriculorum vacuis, unde capitulum exhibitum humore turgebat, et novum spatium replebat; succum autem per fistulas trans mittebat usque ad extremum coni, ubi à nodo gemma erumpens, tanquam in vagina vegetabat, quod ulterioribus illustrationibus magis patebit. Quare mira hæc vegetatio analogiam habet cum ea, quæ in tritico succedit; inest enim folium seminale amplum convolutum, quod cum plantula communicat mediante placentula quæ in dies major fit, et in tritici vegetatione nodi umbilicalis nomine à me aliàs insignita est. Hæc conicum corpus promit cum vasis desinentibus ad nodum gemmæ, à quo sursum caudex attollitur; deorsum vero radix, itaut auctiva materia à seminali folio communicetur capitulo plantulæ quæ placentula dici poterit, et exinde in caudicem et radicem demandatur. Nec novum est ultra seminale folium, quod placentæ vicegerit, aliam adesse placentulam, cum in tritico, et consimilibus deprehendatur, et in ipsis etiam animalibus in quibusdam speciebus geminæ occurrebant placentæ invicem superpositæ, tenello fætui alimentum communicantes.

Transacta decima octava die incubatus seminale folium eundem atrum

le vigorose che ne svolgono sino a nove. In tutte però il numero delle foglie corrisponde a quello delle radici.

colorem referebat, et pars inferior *s*, convexa reddebatur, opposita vero horizontalis fiebat. Fig. 4. Conus erumpens *t*, longior erat toto seminale folio, eiusque color subalbus erat et eius apex virescebat. Secto seminale folio, quod faciliter succedebat obvia fiebat plantula seminalis *v*, cum capitulo, scilicet placentula, quæ sublutea erat, et in latiori area *x*, papillas, seu minimos syphunculos habebat, in quibus vestigia humoris deprehendebatur. Placentula hæc suo augmento ambientem folii substantiam insumebat. In secto conico corpore, quod petioli, vel umbilici vices supplebat utriculorum ordines per longum statuti observabantur, et non longè à peripheria lignæ fibræ *z*, ducebantur usque ad implantationem caudicis *a*, qui sub specieg emmæ *b*, sursum vegetabat, et foliis compaginabatur. Umbilicus quoque seu petiolus sensim tubulosus reddebatur. In secto pariter seminale folio fovea *c*, qua condebatur plantulæ placentula occurrebat, cuius extremi ambientis utriculi exsuccis omnino erant.

Post vigesimum secundum diem seminale folium inferius convexum erat, et conicum corpus *d*, procerius fiebat, ultra medietatem crassius erat, et subalbum, et in apice subluteum, quasique virescens. In secto hoc corpore concavitas insignis *e*, observabatur ab utriculorum ordinibus, et ligneis fibris *f*, excitata, quæ umbilici instar humorem a placentula *g*, receptum nodo *h*, communicabat, à quo gemma *i*, attollebatur, et inferius sensim radix corticali vagina circumdata propagabatur. Placentula *g* intra foveam *k* seminalis folii condebatur, et auctior in dies fiebat absumendo perpetuo eiusdem substantiam, et humiditatem. Hæc placentula fungiformem formam acquirebat, exterius sulcis exasperabatur, apparentibus adhuc syphunculis. Interius utriculis submollioribus compaginabatur, et substantia seminalis folii flexibilior reddebatur.

Post vigesimum nonum diem omnia auctiora erant. Radix *l*, elongabatur à nodo subviridis. Petiolus seu umbilicus *m*, tubulosus erat usque ad seminale folium, et in parte superiori solidior et ferè ligneus existebat. Condita gemma multiplicibus foliis subluteis compaginabatur. Placentula *n*, latior erat et solidior, exterius aspera et in ipsa quasi transpirabant fibræ. Fovea pariter *o*, in seminale folio amplior conspiciebatur.

Elapsa trigesima sexta die radix alba procerior reddita radículas à nodo *p*, promebat, et a proxima etiam parte. Petiolus hians erumpenti plantulæ apici *q*, additum dabat, et de more in placentulam *r*, desinebat, quæ auctior exterius rugosa in humiliori parte concava erat. Interius utriculis

Qualche volta questa corrispondenza non si trova esattissima, ma le piccole differenze che la rompono possono essere attribui-

mollibus, humore refertis, componebatur. Contenta plantula apice subluteo elongabatur, et intra vaginam *s*, continebatur. Fig. 7. Tab. 8.

Eadem die alterum semen, quod magis vegetaverat observavi. Radix oblongior novas radículas *t*, promebat. A pelioli seu umbilici scissura erumpens aperto vaginali folio *u*, apice attollebatur, reliquo autem sui custodiebatur intra umbilicum, et vaginale folium. Plantulæ folia stabilia *x*, ovalibus utriculis, quasi vesciculis aere turgidis componebatur. Placentula fungiformis *z*, in parte superiori concava reddita prominentiis scatebat, et intra folium seminale conclusa, ambientibus utriculorum ordinibus hærebat, qui candidi, molles, et attriti erant. Fig. 8.

Circa quadragesimum secundum diem caudicis apex, folium scilicet stabile è summa terra emergebat. Huius figura conica 1, erat. Tab. 9, fig. 9. Color subalbus conspiciebatur, in condita verò parte viridis. Inferius ambiebatur vaginali folio 2. Petiolus, seu umbilicus 3, à nodo radice exortus plantulæ assurgentis implantationem ambiebat, et extremitate desinebat in placentulam amplam, quæ longior et latior reddita, in superiori parte concava erat, et reflexis lateribus concavitati 4 in folio seminale excitatæ adaptabatur; unde variæ ipsius species 5. Potior namque substantia folii seminalis secundum crassitiem absumpta erat, unde consimilis figura contentæ placentulæ communicabatur. A nodo radix 6, ligneis fibris, utriculis, et cortice contexta cum radiculis dehorsum producebatur.

Elapso quadragesimo nono die folium stabile 7, sensim hians a terra emergebat, cuius extremitas acuminata, et solida albescebat; reliquum vire-scebat. Striata erat huiusmodi folii portio et adhuc vaginale folium 8, inferiorem partem ambiebat. Petiolus, seu umbilicus 9 copiosis ligneis fibris componebatur, quæ ulteriori acquisita soliditate, quasi ligneam naturam æmulabantur. Appensa placentula 10, aspera et cum sulcis curvabatur: Eius substantia laxa erat, utriculis compacta, qui ad ovalem figuram, oblongam tamen, accedebant, et persimiles erant utriculis foliorum stabilium plantarum, et sibi invicem necti videbantur, quasi in recto positi. Hæc placentula 11, adeo adaucta erat, ut consumpta tota ferè seminalis folii substantia universam concavitatem repletet; in secto namque per transversum seminali folio solus cortex 12, gracilis ex resiccatis utriculis occurrebat, et in extremitatibus exarati folii modica, exiguaque utriculorum portio adhuc superebat. Radix aucta multiplicatis radiculis prolongabatur, et seminis uvæ osseus nucleus perforatus 13, ab extremitate radiculæ occurrebat.

te, senza far eccezione al principio, o al deperimento della ra-

Post geminos menses plantula expanso stabili folio vegetabat, cuius aculeatus apex exsiccare videbatur. Seminalis folii interior substantia non ex toto absumpta erat. Inclusa placentula curvata concavitatem integre replebat; exterius rugosa, interius spongiosa et laxa erat, eiusque compositio, quasi gallarum, seu pericarpium fructuum, nam ligneis fibris, seu fistulis orbiculi hærebant.

Elapsis tribus mensibus folia stabilia proceriora erant, et novum folium emergerat a vaginali folio. Umbilicus, seu petiolus exsuccus erat, et appensa placentula exterius quidem continua, interius verò spongiosa erat et laxa; eiusque utriculi paucò succo scutebant, ut consimilibus seminalibus foliis in fine vegetationis accidit. Compressa placentula paucò exprimebatur humor dulcis, nec ingratus, qui tractu temporis stipticitatem in ore excitabat. Seminale folium absumpta tota ferè propria substantia præter minimam portionem angulis hærentem; et tandem nova radix crassior altera à nodo emergebat.

Ex mirabili igitur huius seminis vegetatione patet, plantulam sui augmenti motum manifestare subingresso fluido externo substantiam folii seminalis, nam plantula adhuc minima, solidaque intra folium conclusa est, et ambientibus eiusdem utriculorum ordinibus circumscripta. Hoc demonstrant phænomena in eodem folio primis diebus manifestata; color scilicet mutatus, flexibilitas inducta et humor à contractato, et vi compresso folio, prosiliens; et confirmat mutata totius folii successiva exterior figura, quæ convexitatem, et in opposita parte gibbositatem acquirit, quæ omnia succedunt, radice adhuc plantulæ nondum vegetante, et elongata; est enim ultima ferè pars plantulæ, quæ incrementum recepit.

Ulterius ab immutata folii seminalis substantia, hoc est a colliquo fusoque concreto iam succo in minimis utriculorum ordinibus plantulæ conditum capitulum, seu placentula primò augmentum capit, mediis enim syphunculis humorem recipit, quem relictum per petiolum, seu umbilicum nodo communicat, à quo in gemmam; et reliquum postremò in radicem derivatur. Et licet dubitari possit, an ab umbilico humor communicatus ab ambiente terra transducatur in placentulam; certum tamen est, à subrescente placentula humorem, seu tincturam solis volatilis ebibi, et per umbilicum in nodum transmitti, cum seminalis folii utriculi placentulæ proximi exausto humore successivè contabescant, donec tota folii seminalis substantia absumatur; et tandem ebibito à seminali folio succo, et derivato dehinc in placentulam, et postremo in plantulam, utrum quæ deficit perennante motu

dice *polare* (11) che ho trovata alcune volte corrotta, o a qualche difficoltà, incontrata nel tessuto, dalle fibre che lo devono scorrere, le quali, trovandosi arrestate, sono sforzate a deviare dal loro corso regolare, e rimanere inattive o amalgamate colle altre.

Le due tavole annesse al presente articolo rappresentano una pianta nata nell'agosto del 1831, e dipinta nel settembre del 1832. Il numero delle sue foglie era di otto, e quello delle radici era di sette: Io non ho potuto verificare se la mancanza dell'ottava dipendesse dal deperimento della radice centrale, o se non ne fossero sortite realmente che sette; e solo ho riconosciuto che le più recenti erano le più esterne, essendovene fra queste una appena uscita dal disco, e ciò non ostante più grossa delle altre, poichè non si riconosce in queste radici alcuna relazione fra le loro dimensioni e la loro età (12).

succi ab elongata radice in caudicem hoc est instabilia folia, in quibus excoctum alimentum circulatione media dehorsum innodum, et radicem remeat, et ita perpetuatur auctio, et nutritio. Hinc patet, quam energiam, et necessitatem habeat seminale folium in vegetatione, quod etiam confirmari potest experimento: Etenim incoacta vegetatione si plantula seratur ablato seminali folio cotabescit.»

(11) Il Sig. Mohl dà il nome di *palaris* alla radice primitiva colla quale comincia la pianta, e ciò per metafora cioè in forma di *palo*. Vedi Forcellini, voce *palaris*. E il Meneghini traduce questo termine in un altro più espressivo e più semplice, cioè in *polare* quasi, credo, sortente dal *polo* della pianta.

Sembra che questa prima radice si corrompa e sparisca. Il Mohl lo dice decisamente, ed era già stato osservato dal Malpighio. Io non l'ho potuto vedere che in una sola pianta.

(12) Anche il Malpighio ha osservato che le radici che succedono alla prima sono più grosse. Ciò forse dipende dalla forza maggiore di vegetazione di cui gode la pianta già più forte, e dalla maggiore grossezza dei fasci fibrosi delle foglie dalle quali provengono. Elapsis tribus mensibus nova radix crassior altera a nodo emergebatur. Malp. Op. Post.

Anche il *Pandanus* offre un eguale fenomeno. Le nuove radici che mettono all'intorno del disco che ne forma la base sono molto più grosse delle

Qualunque però fosse la causa della differenza, essa è così picciola che non potrebbe mai infirmare il principio. Invece esso si trova sostenuto dall'incontrare questo stesso rapporto approssimativo in tutte le piante suscettibili di simile esame, come sono quelle che non passano i due a tre anni di età, ed io l'ho riconosciuto ancora in una pianta di circa sei anni, nella quale ho distinte 32 radici e circa altrettante foglie.

L'interno del ceppo aperto a quest'oggetto non si presta a dir vero a dare dei lumi decisivi su tale questione, ma ne fornisce invece dei sufficienti per determinare la direzione delle fibre che ne compongono il tessuto e la loro economia.

Tutte le piante che ho sezionate in diversi stati di grossezza e di età si mostravano in forma di cono bianco, composto di un tessuto fibroso, compatto ma non legnoso, guarnito tutt'all'intorno dei picciuoli delle foglie disposti in spira gli uni sopra gli altri e formanti la periferia del ceppo.

L'ispezione oculare del tessuto di questo cono non mostrava indizio di strati nè esterni nè interni, e l'esame che ne feci col microscopio non mi lasciò vedere che dei fasci di filetti longitudinali e paralleli disposti verticalmente e intersecati da una rete di cellule che formavano insieme un tessuto poco serrato ma regolare ed omogeneo.

Una disposizione così semplice non dovrebbe lasciar dubbio sull'economia che dirige la vegetazione di queste piante.

Essa pare consistere nello sviluppo di una successione di fibre che sortono continuamente sulla punta della spira l'una dall'orlo dell'altra, e che si stendono dentro del tessuto fra le an-

antiche sulle quali posa. Se ne vede un esempio in una pianta che vive nelle serre del Giardino botanico del Museo di Firenze, nella quale in questo momento si osserva una radice nuova che ancora non giunge al terreno come quella della nostra Palma, e che è più grossa delle altre.

tiche sino al disco bulboso dal quale escono in radici, e che in questo modo aumentano il diametro del ceppo e i giri del ciuffo radicale.

In tal caso sarebbe dimostrato che il fascio fibroso che si svolge dalla foglia centrale per formarne una nuova, non si distende riunito nell'interno del fusto come in un astuccio, siccome lo ha rappresentato il Sig. Desfontaines, nè si sparge neppure, separato sulla periferia dopo di essere disceso per un certo tratto pel centro, siccome lo hanno esposto i Fisiologi Tedeschi, ma si apre in filetti i quali si insinuano indistintamente nel tessuto fra le fibre che gli hanno preceduti, vi si distendono framezzo, e intersecandole, giungono scendendo perpendicolari, sino al disco del corpo bulboso che forma il ceppo dell'albero.

È evidente che con quest'andamento le nuove fibre devono restare in generale confuse colle antiche senza distinzione, ma che nello stesso tempo devono presentare esempj frequenti di quelle deviazioni di direzione osservate dai Sigg. Moldenhawer e Mohl, per le quali, dopo di essere discese verticalmente per un certo tratto nel centro del cono, si volgono poi verso la periferia, e la percorrono sino alla base. Nè potrebbe essere altrimenti, giacchè è chiaro che, dopo di aver percorso il tessuto presso la cima ov'è giovane e tenero, devono giungere al punto in cui essendo più compatto si presti più difficilmente ad essere penetrato, e allora possono trovarsi obbligate a ripiegarsi e portarsi verso la periferia dove il tessuto più giovane si deve prestare più facilmente ad esser diviso e a dar loro il passaggio.

Queste deviazioni però non formano il sistema caratteristico della vegetazione della Palma: esse costituiscono solo delle anomalie accidentali che appena si distinguono, e che restano confuse colle altre nella direzione approssimativamente perpendicolare che è propria alla pianta.





Pera Allora

Ant. Serantonio del.

Carlo Lascini inc.

P E R O

A L L O R A

P. PYRUS LAURINA, *fructu brumali pyriformi, epicarpo pallide lutescente, sarcocarpo albescente carne firma saccharata. Vulgo Pera Allora.*

LA PERA ALLORA è un frutto di moltissimo pregio.

La Pianta non viene grossissima, ma è sommamente feconda.

Il Frutto ha una grossezza mezzana: è oblungo, ovato sulla corona, poi grosso e rilevato, indi degradante in un collo che finisce con il peduncolo.

La buccia è ruvida, eguale, coperta interamente di un verde che volge al giallognolo, e che nella maturità lo diviene quasi del tutto, ma sempre con una tinta pallida.

La polpa non è nè *liquescente* nè *butirrosa*, e non si può dire *croccante*: ha una grana fina e prende un certo grado di morbidezza che la rende delicata, sebbene sia sempre carnosa. Il suo sugo, poichè non ne manca, è dolcissimo e senza vena di acido.

Questo Frutto non annebbia mai: esso allega sempre, e si perfeziona in tutti i tempi qualunque sieno le vicende delle stagioni: si stacca in ottobre, comincia a maturarsi in novembre, e dura l'inverno senza avvizzire, nè guastarsi, a menochè non sia mal maneggiato: esso è un frutto eccellente per mangiarsi fresco, e pochi l'eguagliano cotto nel forno, o messo in composta.

La Pera Allora è una delle varietà più abbondanti della Toscana, e si vede nell'inverno in tutti i mercati, assieme alle *Pere Spine*, e alle *Virgolate*.

Pera Allora

PERO ALLORA

Essa è rara nel Genovesato, ma si trova presso gli amatori: non mi è riescito di vederla nè in Piemonte nè in Lombardia: ne ho solo trovata una pianta nel giardino del Sig. Pavesi in Piacenza.

Il suo nome non si legge in veruna delle Pomone oltramontane, nè ho potuto riconoscerla nelle descrizioni e nelle figure delle numerose varietà, che si trovano nei due Duhamel, in Knoop, e nelle Pomone Inglesi.

L'ho ricercata inutilmente in Parigi ed in Vienna, ove difficilmente mi sarebbe sfuggita se vi si fosse trovata, avendo avuto l'occasione ed il comodo di esaminare le collezioni le più ricche di questi due paesi.

La sua coltura non differisce da quella degli altri Peri vernini. Si innesta sul Pero spontaneo, e dura lunghissimo tempo.

È bene osservare che la figura, che abbiamo data di questa Pera, è stata disegnata sopra un individuo scelto, che si distingueva dagli ordinarij per la sua grossezza; e che perciò, coloro che hanno l'occhio avvezzo alle Pere Allore del commercio, potrebbero trovarvi un poco di differenza. Difatto, in generale esse sono un poco più picciole, e forse un tantino meno rilevate verso la corona. È certo però che le meglio avvenute hanno precisamente la forma di quella che si è figurata, e che perciò essa presenta la specie nello stato del suo più perfetto sviluppo.





Pera Angelica

disegnata dal vero da •Kabello• Bozzolini nell'8bre. del 1820. in •Firenze•

incisa da •Antonio• Verico —

97

P E R O

A N G E L I C O

P. PYRUS ANGELICA, *fructu autumnali, maedio, oblongo; epicarpo flavesciente, maculisque rubentibus punctato; sarcocarpo tenero, succoso, gustu gratissimo. Vulgo, Pera Angelica.*

Pyra Angela. Aldrov. Dendr. pag. 388.

Pera Angelica. Quadri di frutti della Real Villa di Castello. N. 10.

LIL PERO ANGELICO è una delle varietà più preziose del suolo Italiano.

I suoi rami si elevano dritti, e gli danno una forma piramidale.

La sua foglia, picciola e liscia, ha la forma di un cuore rovesciato, di cui la punta serve di base, e nella cui parte superiore s'impianta il picciuolo.

Il fiore è formato di petali larghi e bianchi, e allega facilmente, quando non è abbruciato dalle nebbie.

Il frutto è oblongo, tondeggiante sulla corona, poi rilevato irregolarmente, e degradante in seguito in un collo, che gli dà la vera forma della pera.

La sua buccia è giallognola nella maturità, ma sfumata di un rosso vinoso, che nel lato del Sole si spiega in tante macchiette rotonde punteggiate di grigio, che risaltano singolarmente, e che la distinguono da tutte le altre pere conosciute.

La polpa è bianca, gentile, butirrosa insieme e croccante, e piena d'un sugo abbondante e saporito, che la rende graziosa, e la fa gareggiare colle pere più squisite.

Pero Angelico

PERO ANGELICO

La *Pera Angelica* comincia a maturare sul finir del Settembre, continua tutto l'Ottobre, e qualche volta giunge ancora alla metà del Novembre. Ne ho mangiate a Milano anche in Dicembre, ma ciò è raro, e forse fu dovuto alle circostanze di qualche località particolare del Veronese, da dove provenivano.

Le sue belle forme e il suo colorito, graziosamente rilevato dalla punteggiatura singolare, che lo distingue, la mettono nel primo rango fra le Pere. Ma ciò che la rende più preziosa è la sua bontà: non conosco altre pere che vi possano stare al confronto fuor che la *Butirra bianca* e la *Passatutti*: esse sono le sole che la superino in sapore e in delicatezza, ma l'eguagliano appena in abbondanza di sugo ed in durata.

L'*Angelica* succede alle Pere *Spadonè*; è contemporanea per un certo tempo delle *Butirre bianche Autunnali*, delle *Butirre grigie* e delle Pere *Pistacchine*, e precede le *Spine*, le *Luise*, le *Bergamotte*, le *Passatutti*, le *Spadone d'Inverno* o *S. Germane*, e le *Virgolose*.

Le sua grossezza ordinaria è quella dell'individuo, che si è figurato, ma ne ho vedute delle molto più grosse nel Modenese, in Bologna, e nelle Marche. Alcuni pretendevano che esse costituissero una varietà particolare. Io però ho trovato in tutte le medesime forme, la medesima pasta, e lo stesso gusto, ciò che mi fa credere che questa grossezza sia piuttosto l'effetto del clima e del terreno, che una differenza di varietà.

Pochi Peri sono così fertili come l'*Angelico*: esso di fatto provvede per più mesi le piazze dei paesi ove è coltivato, e somministra una quantità immensa di frutti anche al commercio. Pare però che nei luoghi marittimi ei sia soggetto alle nebbie. Nel mio Pometo il suo fiore non allega sempre felicemente, e i suoi frutti sono qualche volta anneriti.

L'Italia è ricchissima di queste Pere: le ho trovate in abbondanza nella piazza di Roma, ove vi sono portate dalla Sabina, e

PERO ANGELICO

dall' Umbria: esse continuano a vedersi in tutta l'alta Toscana, e cuoprono per molti mesi in Autunno il mercato di Firenze.

Chi crederebbe che esse siano sconosciute nel Pisano, nel Lucchese e nel Pesciatino, paesi così vicini ai sopraccennati, e così fertili in ogni specie di frutti?

Eppure non ve l'ho mai vedute, quantunque abbia passati due Autunni in quei contorni, ove mi sono occupato quasi esclusivamente a ricercarne, e studiarne i prodotti.

Il Genovesato non le conosceva nemmeno pochi anni sono: esse vi si coltivano ora, ma solo da alcuni amatori, e vi sono un frutto di nuovo acquisto.

Usciti dal Genovesato, non si trovano più pere *Angeliche* sino ai confini dello Stato Veneto. Sono sconosciute nel Piemonte, nel Monferrato, nelle ricche colline dell'Oltrepò, e persino nel Siccario, che è il Pomaro del Milanese. Quelle, che si vedono nella piazza di Milano, vi sono portate dal Veronese, e se qualche amatore le coltiva nella bella Brianza, o nei paesi deliziosi, che circondano i due laghi, ciò non è che da poco tempo.

Il Bresciano è il primo paese ove la Pera Angelica ricomparisca sul mercato: essa diventa abbondantissima nel Veronese, nel Vicentino, nel territorio di Treviso, e nel Padovano, ma vi perde il suo nome, e lo cangia in quello di *Pero Fico*.

Egli è perciò sotto tale denominazione che si conosce dai fruttaioli di Milano, e da quelli di Venezia, ove però è alternato con quello di *Angelica*.

Dal Padovano questa varietà si estende nel Pollesine e nel Ferrarese, ma in nessun luogo è tanto comune quanto nel Piacentino, ove riprende il nome di *Angelica*, e nel Modenese, ove cangia in quello di *Pero Cedro*.

In tutti questi paesi vi è di un'abbondanza straordinaria, e vi prospera tanto, che vi prende sovente una grossezza doppia della comune.

PERO ANGELICO

Tale egualmente si vede nel Bolognese, nella Romagna, e nelle Marche, ma non più sotto il nome di *Pero Cedro*: riprende dappertutto il nome di *Pera Angelica*, meno nel Faentino, ove lo cangia in quello di *Pera Limona*.

La coltura del *Pero Angelico* è antichissima in Italia. L'*Aldrovandi* nella sua *Dendrologia* lo annovera fra i peri del Bolognese; e sebbene scrivendo in latino, si serva del nome di *Pyra Angela*, pure non vi resta luogo a dubitare della sua identità colla nostra *Angelica*, perchè la figura, che ne ha data, vi risponde perfettamente.

Forse che l'*Angela* dell'*Aldrovandi* era la *Citria* del *Celidonio*, e la *Limonia* del *Tanara*. Abbiamo veduto che questi nomi sono dati anche attualmente a questa pera, il primo nel Modenese, e il secondo nel Faentino.

Io non trovo il nome di *Angelica* nelle giornate del Gallo, ma lo trovo nei manoscritti del Micheli, e nei quadri di frutti della R. villa di Castello, ove essa è figurata al N. 10. e dove si riconosce per l'*Angelica* de' nostri tempi.

Non è così facile a decidere se essa sia conosciuta dagli Oltramontani. Il suo nome si trova in tutte le Pomone: ma è certo che le descrizioni, e le figure, che lo accompagnano, non corrispondono sempre alle qualità, che distinguono la *Pera Angelica*, che si coltiva in Italia.

Il primo scrittore in cui si incontri il nome di *Pera Angelica* è il *Bauchino*, copiato poi e citato dal *Tournefort*: ma le sue descrizioni non combinano colle qualità dell'*Angelica* Italiana. Essa non può caratterizzarsi *fructu parvo coloris obturioris*, come l'*Angelica parva* N. 46. di *Bauchino*, nè *fructu flavo aromatico subausteno*, come l'*Angelica magna* N. 49. di questo autore.

Io mi trovo nello stesso imbarazzo per rapportarla alle *Pere Angeliche* di Duhamel: quanto a quella, che questo Pomologo distingue coll'epiteto di *Bordeau*, non vi è bisogno di analizzarne la

PERO ANGELICO

descrizione per riconoscerla come un frutto diverso: la figura che l'accompagna ne testimonia la differenza. Quanto poi all' *Angelique de Rome*, che non è figurata, non si può rapportare alla nostra, poichè è descritta come una Pera vernina, che matura in Dicembre, Genajo e febbrajo.

Nè per determinare le mie idee su di ciò io mi sono limitato al solo esame delle Pomone nel silenzio del gabinetto: io ho cercato a rischiarar questo dubbio, nel lungo soggiorno che ho fatto in Francia, coll'esame materiale de' frutti di quei mercati, e di quelli degli amatori: ma non mi è mai stata presentata una Pera, che rispondesse all' *Angelica Italiana*. Lo stesso mi è accaduto in Vienna, ove non ho trovato che la varietà di Duhamel.

Esse sono le sole che s'incontrino nelle Pomone Inglesi. Io le trovo descritte in Milleredin Forsitk. In questi autori non solo esse conservano il nome Francese, ma vi sono dichiarate come Pere vernine e mangiabili in febbrajo ed in Marzo. La Pomona Herfordiensis, la Britannica, e la Londinensis non ne hanno neppure il nome.

Tali pure sono le *Angeliche* della Pomona Austriaca. Essa ne figura una alla tavola 157, e copia il nome, e la descrizione del Pomologo Francese. È quella la sola, ch'io abbia potuto trovare a Vienna nei Pomarj di Schoenbrun, e presso gli altri pomologi.

Si osserverà facilmente la stessa cosa nella Pomona Franconica di Mayer. Questo autore descrive una Pera *Angelica*, e la pone fra le Pere croccanti nella quarta famiglia; ma la figura e la descrive in modo, che si riconosce anche essa per l' *Angelique de Bordeaux* dei Francesi.

Quella di Knoop presenta più di analogia di qualunque altra coll' *Angelica Italiana*. È vero che quest' Autore non la riguarda come un frutto di pregio, cosa che non combinerebbe; ma ciò può derivare da difetto di clima, perchè quello del Belgio non si presta, siccome lo confessa l' Autore, alla sua perfezione.

Pero Angelico

PERO ANGELICO

La sola fra le pere delle Pomone Oltramontane, che trovi corrispondere all'*Angelica* Italiana, è la *Die Sorellen Birn* di Sicler. Essa si riconosce specialmente nelle due figure che si trovano alla tavola 15. N. 119. le quali presentano le medesime forme e le punteggiature rosso-brune, che formano uno dei caratteri più distintivi dell'*Angelica* Italiana.

Da tutto questo mi pare di poter conchiudere che la nostra *Angelica* può essere conosciuta da qualche Pomologo al di là delle Alpi, specialmente dopo che il Sig. Martin Bourdin si è dato a raccogliere nelle sue pepiniere alcuni frutti Italiani; ma che però essa forma una varietà diversa dalle *Angeliche* di Duhamel, e che per conseguenza noi possiamo arricchirci reciprocamente, facendone il cambio.





Pera - Brutt-e buona?
di Giarenna?

Scip. Guedano dar. in Torino

Quis. Pera inc. in Firenze?

101

P E R O
B R U T T O E B U O N O
D I
G I A V E N N E

P. PYRUS SYCOPHANTA, *fructu parvo, estivo, rotundo; epicarpo scabro, luride virente; sarcocarpo albo, succoso, in ore liquescente. Vulgo, Bruttaebuona di Giavenne.*

LA BRUTTAEBUONA DI GIAVENNE è una di quelle varietà di Pere, che, nascondendo sotto un esteriore rozzo e di cattiva apparenza una polpa gentile e ricca di sugo, hanno ricevuto per questo i nomi diversi, ma sinomini, di *Bruttaebuona*, (*Brutebonnes. Rosier.*) di *Inganna Villani*, (*Trompe-chasseurs.*) di *Sozzobona*, (*Tanara ed Aldrov. in Dendrol.*) e di *Bugiarda*.

Tutte certamente sono o debbono essere frutta di pregio, e tutte debbono avere i due caratteri annunziati dal nome, cioè a dire un esteriore svantaggioso, e un interiore eccellente.

Non tutte però hanno, nè possono avere le stesse forme e la stessa bontà. La natura che è variata all'infinito in tutte le sue cose, varia pure all'infinito le proprietà che caratterizzano un frutto buono, e il palato e lo stomaco amano a godere colle diverse razze dei frutti una continua differenza di gusto, e un nutrimento sempre salubre, ma più o meno omogeneo.

Pero Bruttoebuono

PERO BRUTTOEBUONO

Quindi le Bruttebuone debbono tutte avere un posto in una collezione, sebbene tutte diverse e di un diverso grado di delicatezza e di gusto.

Certamente la Capo-razza in questa classe sarà sempre la Pera, che i Romani e i Genovesi distinguono col nome di *Bruttaebuona*, e che i Toscani chiamano con quel di *Bugiarda*.

Ma la *Bruttaebuona di Giavenna* può presentarsi dopo di quella come una Pera eccellente.

La pianta non viene grandissima, ma è feconda. Il frutto è picciolo e tondeggiante, compresso appena un tantino alla corona e leggermente appuntato ove s'impianta il picciuolo. La buccia è rozza e coperta di un ruggineo verdastro che si annunzia sfavorevolmente. La polpa è bianca, di un gusto non molto vivo, ma sugosa e liquescente che rinfresca la bocca, e piace al palato.

Matura sul finir della state, e non dura molto, ammezzando assai facilmente, ma è salubre, e se ne può mangiare anche con intemperanza senza pericolo.

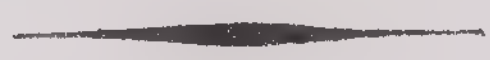
I contorni di Torino abbondano di queste Pere. Le migliori vengono da Giavenne, villaggio non molto lontano situato ai piedi dell'alpe. Non credo che sia ancora conosciuta nel resto dell'Italia. Comincia però a trovarsi nelle collezioni dei Pepinieristi, e io ne ho avuti diversi individui dal Sig. Capitano Paolo Musso pomologo distinto in Torino che coltiva una ricca e ben intesa pepiniera fuori della Città, e sulla cui fedeltà ed esattezza si può riposare di preferenza ai Pepinieristi i più conosciuti.

Il Bruttoebuono di Giavenna si moltiplica coll'innesto e prende egualmente e sul Pero spontaneo, e sul Cotogno. Sul primo acquista più sviluppo e viene un bell'albero: sul secondo resta picciolo, ma frutta con più abbondanza.

Ne ho veduto a Torino una varietà a frutto più grosso. Preferisco però quella di Giavenna, nella quale trovo più sugo.

PERO BRUTTOEBUONO

Il disegno che presento ai Lettori è stato ricavato da un frutto venuto da Giavenna. Io debbo questa bella miniatura alla gentilezza della Sig. Sofia Giordani, il di cui pennello è troppo noto per farne l'elogio, e non credo che questo saggio stia al di sotto della sua riputazione. Spero di poter arricchire la mia Opera di altri lavori di quest' Illustre Artefice, che mi onora della sua amicizia.









Pera Bugiarda

Antello Bugiarda dipinto dal vero in Firenze

Alamando Contardi inc. in Firenze

P E R O B U G I A R D O

P. PYRUS MENDAX, *fructu mediocri, estivo, oblongo turbinato; epicarpo scabro, luride-virenti; sarcocarpo pallide-luteo, tenero, succosissimo, gustu saccharato gratissimo. Vulgo, Pera Bugiarda.*

Pero BugiarDO è una sorta di frutto, li cui pomi si chiamano altresì *Pere bugiarde*, perchè appaiono acerbe, e son mature. Diz. della Cr. voce BugiarDO. §. 111.

Pero brutto-e-buono, Pero malvestito. Pera pozzelle. Porta, Pomarium. p. 81.

Pera Bugiarda. Quadri della R. Villa di Castello. Q. 2. Pere di Giugno. n. 22.

Pira Sozzo-bona. Aldrov. Dendr. p. 383.

LLa PERA BUGIARDA è una delle migliori pere estive del clima Italiano.

La sua pianta si distingue da quella degli altri peri per una fisionomia particolare che risulta specialmente dal suo fogliame. È grande e ramoso, e le sue messe sono coperte da una lanugine cotonosa e bianchissima, che si dirada un poco in proporzione che si distendono, ma non isparisce mai, e che si osserva egualmente nella pagina inferiore delle foglie, ciò che dà a tutto l'albero un aspetto di bianchezza che colpisce l'occhio, e fa il carattere principale della sua fisionomia (*habitus*).

Il fiore allega facilmente se non è troppo contrariato dalla stagione.

Pero BugiarDO

PERO BUGIARDO

Il frutto è oblungo, cucurbiforme, graziosamente arrotondato alla corona, e leggermente degradante in un collo regolare verso il picciuolo.

La buccia è verdastra, ma di un verde sudicio, che va diventando più scuro in proporzione che si avvicina alla maturità.

La polpa è giallognola, composta di una pasta morbida e fina, e piena di un sugo dolcissimo che si scioglie in bocca, e il di cui sapore ha più zuccherino di qualunque altra pera di estate, e non la cede in ciò che all' *Angelica*.

Essa è soggetta ad avere qualche volta presso del torso dei grani anche grossi di polpa indurita che la guastano, e che sono ciò che i nostri fruttajoli chiamano *l'osso del frutto*, e che i Francesi chiamano *des pierres*. Ciò succede quando la pianta si trova in un terreno cattivo, o quando il frutto è offeso dalle nebbie, cosa a cui è molto soggetto.

La *Pera Bugiarda* vuol essere colta un poco prima della sua maturità. Essa si perfeziona nella dispensa, e vi sviluppa con più facilità quel sugo, che la rende così preziosa; ma è soggetta ad ammezzire, e non resiste molto ai trasporti. Bisogna coglierne a più riprese, e di maggiore o minore maturità in proporzione che si vuole che duri.

L'Italia è ricca quasi dappertutto di queste pere. Esse vi sono apprezzate moltissimo, e vi ricevono dei nomi diversi, la maggior parte dei quali suonano lo stesso, e rappresentano la medesima idea.

I Toscani la chiamano *Pera Bugiarda*, e si trova con questo nome in tutti i libri di agricoltura. Questa denominazione è dovuta alla poca corrispondenza che passa fra il suo aspetto esteriore e le sue qualità.

Negli altri frutti la buccia non annunzia sempre le loro qualità interiori, ma indica almeno lo stato di maturazione in cui si trovano. Nella *Pera Bugiarda* invece essa non risponde nè all'u-

105

PERO BUGIARDO

na, nè all'altra. Verde nel suo primo sviluppo, non si colora nel maturare, ma insudicisce, dirò così, e prende l'aspetto di un frutto che è passato. Egli è perciò che la vista smentisce il fatto, e che per conseguenza si può dire che è bugiarda.

In Roma si chiama, forse anche più propriamente, *Pera brutt'e buona*. È un nome che suona lo stesso che *Bugiarda*, ma che indica meglio le vere qualità del frutto.

Questa denominazione è ricevuta anche nel Genovesato, ove esso è coltivato da tutti, e dove riesce squisito: nè è molto diversa da quella che è in uso presso dei Napoletani, i quali la chiamano e col nome di *Brutt'e buona*, e con quello di *mal-vestita*.

I Lombardi la chiamano *Pera Gnocca*, ciò che risponde a *graziosa*: forse la sua bontà, che il suo esterno rende inaspettata, le ha meritato questo bell'epiteto.

I Piemontesi non la conoscono. Io non l'ho potuta trovare in alcuno dei loro verzieri, nè mai l'ho veduta nei mercati di Torino che ho visitati giornalmente lungo la state. Essi credono di possederla perchè ne coltivano una varietà che distinguono col medesimo nome: Ma la *Brutt'e buona* dei Piemontesi non è la *Bugiarda* dei Toscani. È anch'essa una buona pera, e ne daremo a suo tempo la descrizione e la figura; ma ha una forma diversa, e la sua polpa, sebbene sugosa e saporita, non ha nè la morbidezza, nè lo zuccherino della *Bugiarda*. Io ne ho mangiate a Torino e a Giavenne, ove si dice che riesca di una perfezione particolare, e ho verificato che formano una varietà diversa affatto dalla *Bugiarda*.

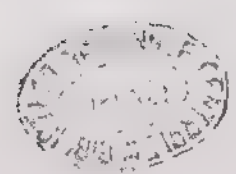
Lo stesso equivoco di nome ha dato luogo al medesimo errore riguardo ai Francesi. I loro pepinieristi vantano anch'essi le loro *Trompe-Chasseur*, e le *Brute-Bonnes*: Io non trovo le prime in alcun Pomologo, e le seconde le trovo solo in Rosier, ma senza poter determinare a cosa corrispondano. Trovo però che le va-

PERO BUGIARDO

rietà che si conoscono ora con questi nomi non sono la *Bugiarda* Toscana, nè a mio parere vi possono stare al paragone. Io le ho esaminate più volte e vi ho trovata una grande differenza.

Forse la nostra *Bugiarda* è coltivata in Inghilterra. Io non ardirei precisare la pera dei Pomologi che vi risponde. Potrebbe essere la *Chissel verte* di Forsith, (*Traité de la culture des arbres*. n. 3.) che matura al principio di Agosto. Qualunque sia, sembra che non si possa dubitare che è una delle pere più coltivate dagli Inglesi, essendo stato assicurato da molti viaggiatori Italiani di averne mangiate a Londra delle eccellenti. Questa opinione è appoggiata al nome di *Pera Inglese* col quale la nostra *Bugiarda* è conosciuta in Cadice e a Madrid dove abbonda assai, e dove è stimata molto.

Non parlerò della coltura di questo Pero. Essa è comune alle altre varietà estive, e credo dover evitare le ripetizioni, riserbandomi ad estendermi su di ciò quando parlerò del Pero in genere.





Pera Buon Cristiana da Inverno

(Conoscenza del Buon disquis. in Genova)

Tom. II. Anno 1790. in Firenze

PERO

BUON-CRISTIANO

VERNINO

P. PYRUS BUON-CRISTIANO, *fructu hiemali, maximo, irregulari; epicarpo scabro, e viridi-lutescente; sarcocarpo granoso, succo dulcissimo. Vulgo, Buon-Cristiana da Inverno.*

Pero Buon Christiano. Porta. Pomarium, pag. 93.

Poires de Bon Chrestien. Caroli Stephani. Seminar. p. 68.

Bon Chrétien. Olivier des Serres, p. 612.

Pero Buon Christiano. Gallo. Parimenti vi è il Pero Buon Christiano che per esser così buono crudo come cotto, quasi ognuno ne ha nei suoi giardini. Giornata 5. p. 107.

Bon-Chrétien d'Hiver. Pyrus fructu maximo, pyramidato-truncato, partim citrino, partim dilute-rubente, brumali. Duham. n. 87. pl. 45.

Bon-Chrétien d'Hiver. Knoop. p. 88.

Bon-Chrétien d'Hiver. Variorum.

Buon-Cristiana. Quadri della R. Villa di Castello. Quad. 2. n. 19.

La BUON CRISTIANA VERNINA è una delle Pere più vantate dagli Scrittori di frutti, ma non lo è egualmente dai Pomologi pratici.

La pianta, se è innestata sopra di un soggetto forte, si innalza piena e rotonda.

Il fiore è abbondante e di un'allegazione facilissima.

Il frutto è grossissimo, campaniforme, compresso alla corona, largo alla base, irregolare nella sua superficie, la quale ora si ri-

Pero Buon-Cristiano vernino

PERO BUON-CRISTIANO VERNINO

leva, ora s'incava, e che finisce in un collo grosso, corto, ed ottuso in cui è impiantato il picciuolo.

La sua buccia è grezza, ruvida, verdastra quando si coglie, e nella maturità di un giallo sparuto, che, secondo Duhamel, si colora qualche volta di rosso da un lato.

La polpa croccante, grossolana e granellosa, è saporitissima, e piena di un sugo dolce e grazioso.

Questa Pera si raccoglie sul finire di Settembre, e dura sino alla fine di Aprile. È raro che marcisca nella dispensa, ed è raro che ammezzi, ma la sua maturità è lenta e difficile, ed è un frutto più proprio per le composte, che per essere mangiato crudo.

Poche Pere hanno la celebrità della Pera *Buon-Cristiana*, e poche vi corrispondono meno colle loro qualità reali.

Il Ruellio è stato il primo a descriverla, ed è stato in ciò copiato da Carlo Stefano e dal Porta.

Questi Scrittori ce la rappresentano come un frutto prezioso per la delicatezza della polpa e per l'abbondanza del sugo, e ne attribuiscono l'introduzione nei Pomarj di Napoli al Re Carlo Ottavo di Francia, il quale, secondo Ruellio, ve la fece portare nel 1495, senza che dal suo testo si possa inferire da dove l'abbia tirata.

Ecco come si esprime Carlo Stefano.

„ Pyra itaque omnium nobis gratissima sunt, quae vulgo Bon-
„ Christiana cognominantur, *Poires de Bon Chrestien*: non ab hoc
„ solum quod in eximia suavitate librale pondus aequant; sed quia
„ tantum sunt teneritudinis, ut gustatu vel ipso ore et tantum
„ primoribus labris statim eliquescant, et perennent, gestatumque
„ tolerant. Primum quidem Neapolim usque delata Carolo Octavo
„ ibi res gerente, a felici illa Campania „ (sic) *Seminar. et Plant.*
p. 68.

Il Porta poi la descrive come segue.

„ Id genus puto Neapoli dictum *Pero Buon Cristiano*. Inter
„ caetera nostrae Campaniae praestantissimum, suavitate eximia, ma-

PERO BUON-CRISTIANO VERNINO

„ gnitudine et teneritate tanta, ut gustatu vel ipso ore liquescat,
 „ perennat, gestatumque tolerat, hyeme crudum coctumque man-
 „ dimus, utique esui peroptimum, aegris innoxie praebeatur, edo-
 „ mita acerbitate mitescit, Neapolim delatum a Carolo Octavo hic
 „ res gerente, a nostra felici Campania his dotibus adoptatum „. Por-
 ta, *Pomar.* p. 93.

Questi passi ci provano che ai tempi di Carlo Stefano o del Porta, ossia verso la metà del secolo 16.^o (1520 a 1540) si coltivava in Francia ed in Italia una varietà di Pere distinte per la loro grossezza, dotate di una polpa liquefcente e di un gusto soavissimo, suscettibili di trasporto e di durata, e buone egualmente sì crude che cotte.

Tali qualità sono confermate da un passo curioso di un antico Scrittore, il quale, nella descrizione che fa della Francia parlando della Turena, dice che le Pere *Buon-Cristiane*, che vi si coltivavano, erano così soavi, che il Papa, a cui furono regalate, le mangiò avidamente coi Cardinali convitati, e ne fu così contento che non volle che si esigesse da quel Vescovo alcun dritto per le Bolle. Ecco il suo testo: „ In Turonibus (Turena) Pyra Boni-Christiani adeo
 „ suavia ut Pontifex maximus ad se missa cum Cardinalibus convi-
 „ vis avide commederit, nec quidquam accipi a suis voluerit pro
 „ bullis a designato Turonensium Episcopo „. *Papirius Masso*, p. 65.

Tutto questo è d'accordo ancora colla descrizione che ne fa Olivier de Serres, il quale nel suo Teatro di Agricoltura, annovera la *Buon-Cristiana da Inverno* come la migliore delle Pere Vernine. Ecco le sue parole: „ Voilà une grande partie des noms des Poi-
 „ res mais peu sont reconnus d'un bout de ce Royaume à
 „ l'autre, à scavoir la Bon-Chretien, et la Bergamote, leur ex-
 „ quise bonté leur ayant aquis reputation On remarque
 „ celà, que des Piores d'Esté l'honneur est donné à la Dorée,
 „ de celles de l'Automne à la Bergamote, et de l'Hyver à la Bon-
 „ Chretien „. *Theatr. d'Agric.* p. 62.

Ma chi potrà riconoscere delle qualità così preziose nella *Buon-Cristiana* de' nostri tempi?

Quella che io descrivo, e che ho figurata nella Tavola annessa a quest'articolo è il frutto di una pianta, che ho fatta venire da Chambéry. Esso combina precisamente con quelli di un'altra pianta che mi è venuta da Montpellier, e non differisce punto dai frutti di *Buon-Cristiano* che ho gustati a Parigi, a Vienna, a Torino, a Milano, a Piacenza, a Firenze, e in tutti gli altri luoghi ove si coltivano i frutti di Oltramonte.

Da per tutto la Pera, che si conosce attualmente sotto il nome di *Buon-Cristiana vernina*, è una Pera di una grossezza straordinaria, di una somma durata, di un sugo dolcissimo, ma di una polpa grossolana, granellosa, e senza delicatezza.

Essa è descritta press' a poco nella stessa maniera dal Duhamel, il quale, lodandola come un buon frutto quando è prodotto da una pianta adulta, sana e ben coltivata, confessa però che la sua polpa è spesso grossolana e granellosa, e sempre croccante (cassante).

Anche Knoop dichiara che nei Paesi-bassi essa non è buona che a farsi cuocere, e non potendo combinare questa mediocrità di fatto colla riputazione che gode in Francia, o per meglio dire presso i Pomologi, ne attribuisce il difetto al clima del Belgio, ove, secondo lui, non acquista la perfezione di cui la crede suscettibile.

Ora, come conciliare le qualità della nostra *Buon-Cristiana* con quelle che le attribuiscono il Ruellio, il Porta, Carlo Stefano, Papirio Masso, ed Olivier de Serres?

Una discordanza di caratteri così decisiva ci indica chiaramente che la *Buon-Cristiana* di quei Scrittori era un frutto ben diverso da quello che noi conosciamo attualmente sotto questo nome.

Sarebbe forse quella la *San Germana* de' nostri tempi, o la *Pera Spina*? Oppure sarebbe essa nei diversi Autori che la descri-

1213

PERO BUON-CRISTIANO VERNINO

vono una diversa razza di Pere particolare a ciascuno, e da per tutto distinta in quei tempi col medesimo nome?

Io non credo dovermi ingolfare in congetture, il di cui scioglimento sarebbe altrettanto difficile quanto privo di utilità. Osserverò solo che le varietà, che i Pomologi Oltramontani descrivono sotto il nome di *Buon-Cristiano*, sono moltissime.

Merlet ne annovera una ventina: è vero che la Quintinie, seguitato dalla più parte dei moderni, le riduce a tre, cioè una da State, una d'Autunno, ed una d'Inverno: ma queste sono precisamente le stesse conosciute da noi, e non hanno alcuno dei caratteri che i Pomologi anteriori attaccano a questo nome. Non si ha che ad esaminare le descrizioni di la Quintinie, di Duhamel, di Mayer, e degli altri Scrittori recenti, e si vedrà che la *Buon-Cristiana da State* è la nostra *Pera Campana*; e quella d'Inverno è la nostra *Buon Cristiana*, figurata nella tavola annessa e descritta qui sopra.

Molti Scrittori si sono divertiti a rapportare il *Buon-Cristiano* ai diversi Peri degli Antichi, ed altri a ricercare l'etimologia di questo nome.

Io ho esaminate con cura, e ho ripetute le loro ricerche, ma mi sono convinto che altro non sono che congetture fondate sopra di rapporti vaghi e senza base.

Mayer trova le *Buon-Cristiane* nelle *Voleme* di Catone, che si credono le stesse delle *Crostuminie* di Virgilio, e ciò sopra il semplice dato della grossezza: *gravibusque Volemis*. Virg. Georg. 2. v. 37.

Dalechamp le vuole le *Pompeiane* di Plinio, altri le *Dolabeliane*, le *Regali*, le *Regolari* ec.

Tutti questi confronti però posano sovra dati estremamente leggieri ed equivoci, giacchè le descrizioni degli Autori Latini non consistono che in qualche epiteto nudo e spesso applicabile egualmente a moltissime varietà.

Pero Buon-Cristiano vernino

PERO BUON-CRISTIANO VERNINO

D'altronde come mai ricercare nei Peri dei Latini una varietà ancora equivoca fra noi, una varietà che figura nei nostri Scrittori sotto tante forme diverse, una varietà che nella storia dei frutti si ridurrebbe ad un nome, se non lo avessimo ora applicato d'accordo ad una varietà vivente?

Nè si troverà un maggior interesse nelle ricerche che si sono fatte sull'etimologia del suo nome: il Caseneuve, il Menage, Merlet e Parcirole si sono occupati di quest'argomento, ma le loro etimologie sono così stiracchiate e così vaghe, che io credo inutile il riportarle.

Limitiamoci noi adunque a determinare cosa s'intenda ai nostri tempi da' Coltivatori e da' Pepinieristi sotto il nome di *Pero Buon-Cristiano da Inverno*, e quali siano le qualità di questa varietà.

Egli è ciò che ho cercato di fare colla figura che ne ho data, e colla descrizione che l'accompagna.

L'una e l'altra sono d'accordo con quelle di Duhamel, e cogli esemplari che si coltivano nei nostri giardini e in quelli d'oltramonte.

Possono esse quindi servire di guida agli Amatori per distribuirli nelle loro collezioni, e per dar loro nei Pomarj il posto che loro appartiene.





Pera Butirra Estiva

Giovannino Gelpino deluso dal vero in Genova

Aless. Contardi inc. in Livorno

P E R O

BUTIRRO BIANCO

P. PYRUS BUTYRA, *fructu medio, estivo, serotino, rotundo, vix turbinato; epicarpo eleganter flavescente, maculisque ocraceis saepe variegato, obiter leviter rubescente; sarcocarpo albo, butyroso succosissimo, gustu dulci, suavissimo. Vulgo, Pera Butirra Bianca, o Butirra Estiva.*

Pyrus Sativa fructu autumnali, turbinato, sessili, flavescente, et in ore liquescente. Pyra aquosa majora. I. B. 1. 50. Le Doyenné; Saint Michel; Beurré blanc d'automne; Poire de neige, Bonn-ente. Tournefort. I. R. H. p. 630.

Doyenné. Beurre blanc. S. Michel. Bonn-ente. Pyrus fructu magno, oblongo, citrino, autumnali. Duhamel n. 81. pl. 43.

Beurré blanc ou Doyenné. Mayer Pom. Franconica, Seconda famiglia.

Le Doyenné. Forsyth. n. 33. La Carlisle et Valentin, Miller.

Beurré blanc. Beurré blanc hatif. Poire Monsieur. Poire Signore. Poire de neige. Poire a courte queue. Poire S. Michel. Michel doyenné. Gros doyenné. La Bonnente. Citron de Septembre. Groote of blanke doyenné. Herfst-Citroen-Peer. Herfst-Goud-Peer. Fransche Canneel, an Flandre. Valencia. Knoop, Pomologie. p. 81. 134.

Pera panevino. Neapolim e Samnio afferuntur, ibique, Pera pane e vino dicuntur vulgo, quia cum esitantur edere ac bibere putatur. Sapore et succo sunt praestantissimae, forma turbinata, acerba virescunt, matura albescunt. Porta, Pomar. p. 90. Pera Burè bianca. Quadri della R. Villa di Castello. Quadro 2. Pere di Agosto n. 15.

PERO BUTIRRO BIANCO

La BUTIRRA BIANCA è la regina delle Pere. Difatti essa è coltivata a preferenza d'ogni altra in tutta l'Europa, e non vi è Pomologo che non la descriva, come non vi è paese, ove non conservi il suo nome.

L'Albero che produce la *Pera Butirra* non viene mai grandissimo, e si può dire che è il più piccolo di tutti i peri. Io l'ho innestato sopra il *Pero spontaneo*, e l'ho messo in un terreno eccellente, e pure non ne ho mai ottenuto che delle piante mediocri. Ciò forse è dovuto alla sua fecondità, la quale, essendo continua, assorbe le forze vegetative, e gli impedisce di svilupparsi maggiormente nella parte ramosa.

Le sue foglie si distinguono da quelle degli altri peri anche nell'insieme alla vista. Esse pendono da un peduncolo sottile ed hanno una forma oblonga e colla cima lanceolata.

Le sue messe fruttifere sono corte, tortuose, brancute, e finiscono per lo più in una punta ingrossata che rassembra quasi ad una ghianda.

Il frutto è tondeggiente, compresso appena alla corona, leggermente degradante verso il picciuolo, e qualche volta un po' turbinato. Ei pende da un picciuolo corto, ma grosso, duro e legnoso.

La sua buccia, verde-grigia sino a che è acerba, diventa giallognola nel maturare, ma di un giallo canarino assai grazioso che si carica un poco nella massima maturità, e che è rotto sovente da un numero indeterminato di macchie ruginose più o meno grandi, più o meno brune, secondo i diversi individui. Qualche volta si colorisce dal lato del Sole di un poco di rosso.

La sua polpa è un vero butirro: bianca, delicata e gentile, essa si scioglie in bocca in una pasta morbidissima, mista ad un sugo abbondante e grazioso che vince, anche in sapore, quello di qualunque altra pera.

166

PERO BUTIRRO BIANCO

La fecondità si aggiunge a tante prerogative. Io non ho mai veduto mancare i suoi fiori, e gli ho sempre veduti allegare. I suoi frutti non annebbiano mai, e per poco che il terreno, in cui vive quest'albero, sia mediocre, giungono sempre alla loro perfezione. Essi maturano sulla pianta, ma si perfezionano meglio nella dispensa, e vi sviluppano più sugo. Questa seconda pratica è ancora utile e per risparmiare la perdita di quelli che vanno cadendo, e per prolungare la durata degli altri, specialmente se si colgono a riprese. Bisogna cominciare dal coglierne una metà sul finire di Luglio, e seguire a prendere il resto in due volte sul principio di Agosto. Questi ultimi maturano i primi, e maturano con una certa gradazione: gli altri gli seguono, e durano sino al Settembre. La loro maturazione è graduata ed è indicata dal colore giallo che sviluppano, e dall'intenerimento della polpa, che, quando è fatta, cede alla pressione delle dita.

La loro perfezione ha, come nelle altre pere, un punto che bisogna indagare; e allora essi riuniscono la morbidezza al sugo e quasi ad un tantino di croccante. Un giorno prima sono buoni, ma la loro polpa è ancora un poco troppo ghiacciola; un giorno dopo essa è già pastosa. Mai però si trova aspra, meno che nello stato di acerbità visibile, nè mai si trova mezza, fuor che quando si abbandonano intieramente.

In tutti i paesi ove sono stato ho veduto delle *Pere butirre*, e dappertutto le ho trovate le stesse. Ne ho veduto delle più grosse e delle più piccole, di quelle intieramente gialle, e di quelle macchiate di ruggine, altre infine che cominciavano a maturare in Luglio, ed altre un poco più tardive. Io però non credo che ciò costituisca delle varietà, ma penso che si debba attribuire al clima, al terreno, e alle altre circostanze adattate a modificare questi caratteri accidentali.

La sola razza che si può riguardare veramente come una varietà è quella che si conosce sotto il nome di *Butirra autunnale*, e presso alcuni di *Butirra vernina*.

PERO BUTIRRO BIANCO

La sua pianta ha la medesima fisionomia della *Butirra estiva*, nè vi è chi possa distinguerla. Ma i frutti ne differiscono un poco anche nella forma: sono forse un poco più piccoli, e certo un tantino più turbinati; e le macchie rugginee, che mancano talora negli estivi, o che sono leggiere e sfumate, si distendono molto sopra di questi, e sono più dense. Ciò che più gli distingue è la tardività della loro maturazione. In Agosto essi sono sempre verdi, e colti cogli altri avvizzano e non maturano. Lasciati alla pianta sino al Settembre non cadono come gli estivi, nè danno indizio di maturazione. Raccolti sul principio di Ottobre, stanno nella dispensa molto tempo senza cangiare, e poi vanno maturando a poco a poco, e durano sino a tutto Dicembre. Non si conservano tanto se si colgono più tardi, ma sempre si sostengono per molto tempo. Quanto alle loro qualità interiori non vi è differenza fra loro e gli estivi. Io vi trovo la stessa morbidezza, lo stesso sugo, lo stesso sapore. Essi primeggiano, sino che durano, sopra tutte le altre pere, e non ne eccettuo neppure le *Angeliche*, le sole che si possano presentare per loro rivali.

Un Pero così prezioso esigerebbe che dicessi qualche cosa sulla sua coltura. Essa è così semplice che non abbisogna di essere trattata a parte. Più il terreno in cui vive è grasso e sostanzioso più i frutti ingrossano e si perfezionano. La potatura, che esige quando non è tenuto in ispalliera, consiste nello spogliarlo dei rami secchi, e dei succhioni.

Il modo di moltiplicarlo è quello dell'innesto, e questo si fa sopra del *Pero spontaneo* quando si vogliono delle piante belle da verziere, o sopra il *Cotogno* quando si vogliono delle piante da spalliera. In tutti i modi esso riesce con facilità, e prospera rapidissimamente.

Duhamel descrive il *Buré bianco* come una pera autunnale; e difatto essa riesce tale nei climi settentrionali e lontani dal mare. Non è perciò da confondersi colla *Butirra Autunnale* di

PERO BUTIRRO BIANCO

cui ho parlato di sopra, giacchè la Butirra di Duhamel matura in Ottobre nel clima di Parigi, e la nostra matura dall'Ottobre al Dicembre nel clima del Genovesato.

Duhamel distingue questo Pero con molti nomi, e mette pel primo quello di *Doyenné*, ma pare che quello di *Beurré* abbia poi prevalso nell'uso, e ora il suo frutto non è più conosciuto che sotto di questo nome.

I Pomologi Tedeschi lo descrivono anch'essi sotto i nomi di *Beurré blanc*, o di *Doyenné*: ma fra i contadini e nei mercati egli ha dei nomi particolari che variano secondo le località. I Viennesi, che lo hanno in abbondanza e lo apprezzano molto, lo chiamano *Kaiser Piern*: *Pero Imperiale*. Io ne ho mangiato in quel paese in Settembre, e ho trovato che non vi è differenza dalle nostre *Butirre di Agosto*.

Egli si trova pure nelle Pomologie Inglesi, e Miller e Forsyth annoverano le *Butirre* fra le pere più squisite dei loro pomarj.

Nè mancano nelle diverse Provincie della Spagna, ove le ho mangiate eccellenti, e senza diversità da quelle degli Italiani. In Cadice sono conosciute sotto il nome di *Peras de Guadix*, ed in Madrid sono dette *Peras del Rey*.

Ignoro se questa varietà sia stata trasportata in America. È certo però che anche in quel paese, sebbene così ricco di frutti squisiti, la Pera Butirra potrebbe figurare al paragone di qualunque altro frutto. La sua delicatezza, il suo sapore, e la sua salubrità lo renderanno in ogni tempo, e in ogni luogo un frutto di prima importanza, ed uno dei più preziosi ornamenti delle tavole le più ricercate.







Pera Butirra Grigia

Domènec Del Río disegná en Pinak 1890.

Francisco Corra ím. en Jérent 1898.

P E R O
B U T I R R O G R I G I O
O
B U T I R R O D ' A U T U N N O

P. PYRUS BUTYRA, *fructu autumnali, magno, orbiculato; epicarpo virescente, ferruginea ocrea consperso; sarcocarpo e-viridi-albido, tenerissimo, in ore liquescente, succo grate-acido. Vulgo, Butirra Autunnale, o Butirra Grigia.*

LA BUTIRRA GRIGIA è una pera conosciuta in tutta l'Europa, e che figura in tutte le Pomone. Il suo albero è picciolo per Pero, e i suoi rami sono corti e raccolti. Il frutto è fra i grossi nella specie, tondo di forme, e un poco appiattito anche dal lato del picciuolo. La sua buccia è grezza, verde-scura quando si coglie, e di un verde misto al rosso e al bruno nella maturità. La sua polpa è di un bianco verdognolo, finissima, liquescente, e piena di un sugo grazioso sebbene acidulo: si coglie in Settembre, e matura nella dispensa; ma ha il difetto di maturar presto, ed è raro che si possa conservare al di là dell'Ottobre. Se si vuol mangiar in perfezione, bisogna visitar la dispensa ogni giorno e portarlo in tavola appena che comincia a dar un segno di maturità. Lasciato un giorno di più, esso è perduto: la sua polpa diventa molle, insipida, e cade nello stato di ammezzimento.

Pero Butirro grigio

PERO BUTIRRO GRIGIO

Il Butirro grigio si divide in due varietà, che differiscono poco l'una dall'altra. La *Buré* dei Pomologi è più grossa, più piatta, di buccia più verde, di polpa più liquescente, e matura un poco più tardi: è questa il *Buré Gris* dei Francesi. L'altra è un poco più picciola, meno appiattita al picciuolo, di buccia un poco rossiccia, e di polpa più butirrosa e meno liquescente.

Nel resto hanno ambedue gli stessi caratteri e gli stessi difetti, e vengono nel medesimo tempo; ciononostante io consiglio i dilettanti a coltivarli ambedue: vi sarà sempre il vantaggio di essere più sicuri di averne la provvista per la tavola, poichè succede sovente che l'uno produce quando l'altro manca, e che l'uno matura meglio dell'altro, e viceversa.

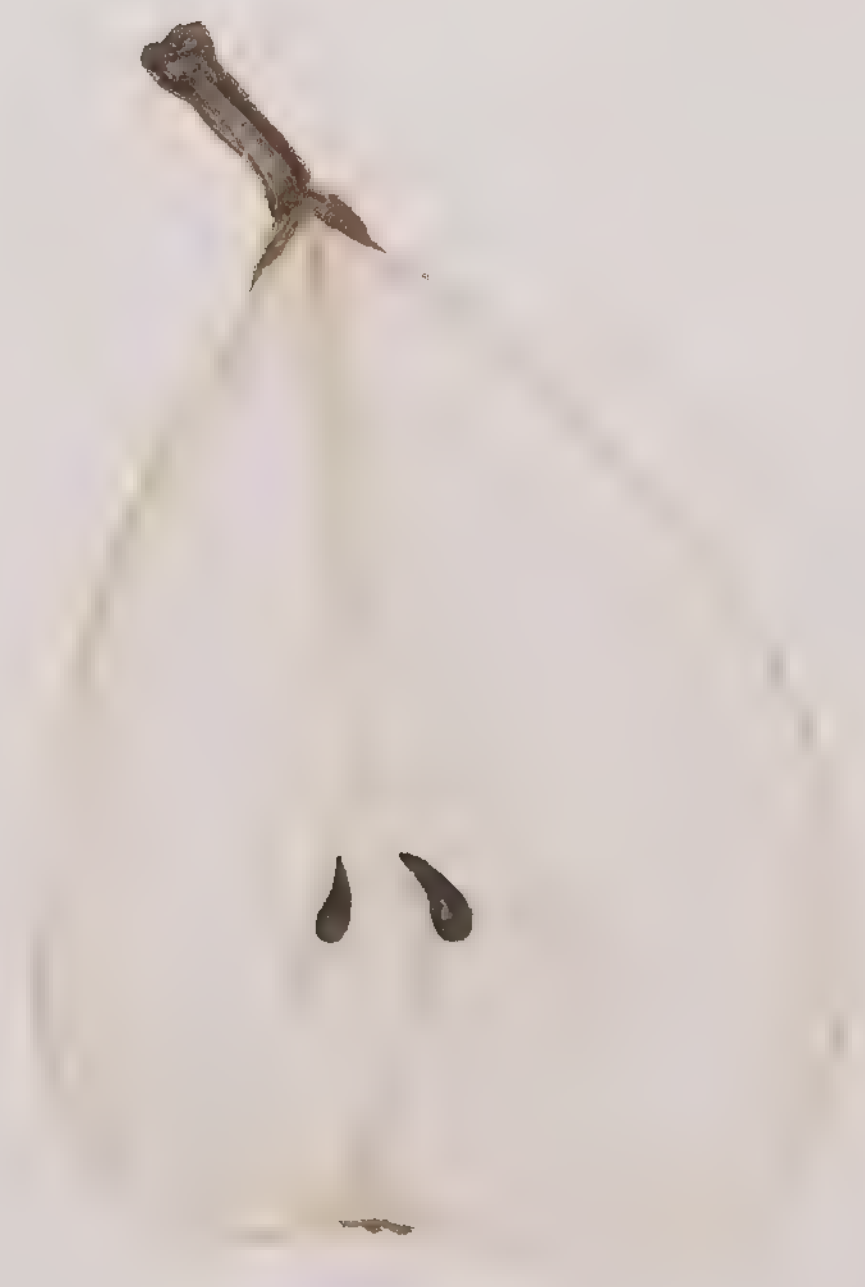
È inutile il raccogliere qui i nomi diversi che riceve dai Pomologi, giacchè si riducono tutti al sinonimo generale di *Burré grigia*, che è il nome che riceve ancora in tutti i paesi d'Italia, e che si trova nei Quadri della R. Villa di Castello al Num. 111.

I climi mediterranei sono più adattati a questa pianta, che i paesi marittimi. Così essa è comune nel Piemonte e in Lombardia, e rara nel Genovesato, nella Toscana, in Roma ed in Napoli. Ne ho trovato però da per tutto presso i Dilettanti di frutta, e qualche volta anche nelle piazze; ma bisogna convenire che il Piemonte e la Lombardia sono in Italia i paesi ove riesce migliore, e dove dura di più senza ammezzire.

I Francesi la riguardano come una delle migliori fra le varietà vernine, e lo sarebbe di fatto, se avesse la durata delle *Spine*, delle *Virgolate*, delle *Del-Duca*, delle *Luisse*, e delle *San Germane*. Ma queste si mangiano da per tutto dal Dicembre all'Aprile; e la Butirra grigia invece sparisce da noi dentro l'Ottobre, e nei paesi freddi nel corso del Novembre.

Questa circostanza ne deve limitare la coltura a pochi individui.

o
i
-
o
-
é
a,
I.
ne
n-
a-
it-
ne
i-
a-
i-
n
A-
e,
i.



Pera Butirra Vernina

Pomologico Del Vino disegnat in Firenze l'anno 1822.

Bernard. Rosaspina inc. in Firenze

PERO LUISA

O

PERO BUTIRRO D'INVERNO

P. PYRUS LUISA, *fructu hyemali, oblongo, regulari; epicarpo e-viridi-albescente; sarcocarpo albo, delicato, in ore liquescente, succo dolci, gratissimo. Vulgo, Pera Luisa, o Pera Butirra Vernina.*

IL PERO LUISA è una varietà vernina che gareggia colle migliori pere di serbo che conosciamo.

L'albero è mediocre, e le foglie picciole. Il frutto è oblungo, di una forma regolare e ben tornito, ovale alla corona, rilevato ai due terzi della sua lunghezza, e terminato da un collo polposo, in cima del quale è impiantato il picciuolo. La sua buccia ha un colore particolare che risulta da un misto di verde e di giallo, che si distingue da quello delle altre varietà giallognole per la sua tendenza al bianchiccio. È punteggiata da una quantità di macchiette brune minutissime che appena si distinguono. Qualche volta il sole la vela da un lato di una sfumatura di rosso, ma è così leggiera che non è quasi sensibile. Più sovente porta una macchietta di ruggine intorno alla corona come le *San Germane*, ma anche questa non è costante ed è molto picciola. La polpa è butirrosa, piena di sugo, e di un sapore grazioso. Non ha la morbidezza delle *Butirre bianche*, nè il croccante delle *Angeliche*, e non eguaglia nè le une, nè le altre in gusto ed in profumo, ma è una delle migliori dopo di queste. È dolce quasi

Pero Luisa

PERO LUISA

quanto quella delle *Pere Spine*, e liquescente poco meno di quella delle *San Germane*, ma è meno fina, e ha spesso un poco di granelloso che però non è ingrato. Ha il vantaggio di perfezionarsi nella dispensa senza scarto, e non è soggetta nè ad avvizzire, nè ad ammezzire prima di maturare. Si comincia a mangiare in Novembre, e seguita tutto l'inverno sino quasi alla primavera.

Tutte queste qualità la rendono un frutto prezioso, e che merita di entrare in una collezione scelta.

Io non ardirò determinare per ora il suo nome fra gli Oltramontani. In Italia ne ha tanti quanti sono i paesi ove si coltiva. In Firenze è conosciuta sotto il nome di *Pera Luisa*, e l'ho trovata nel giardino di Boboli diretto dal Sig. Geri, e nel mercato. Non è però questa la stessa che la *Luisa* autunnale che si trova egualmente sul mercato di Firenze in Ottobre, e in Novembre, e che, sotto il nome di *Louise*, o *Louise bonne*, ho mangiata in Vienna e in Parigi. La *Louisa* vernina ha la buccia biancognola, e l'autunnale l'ha verdastra. La vernina ha una polpa un poco granellosa, ma saporita, e l'autunnale l'ha fina, liquescente, ma insipida. Si somigliano nelle forme, ma la vernina è più grossa, e ha il collo più lungo e meno sottile. Finalmente l'autunnale non dura al di là del Novembre, e la vernina si mangia in Gennajo e in febbrajo.

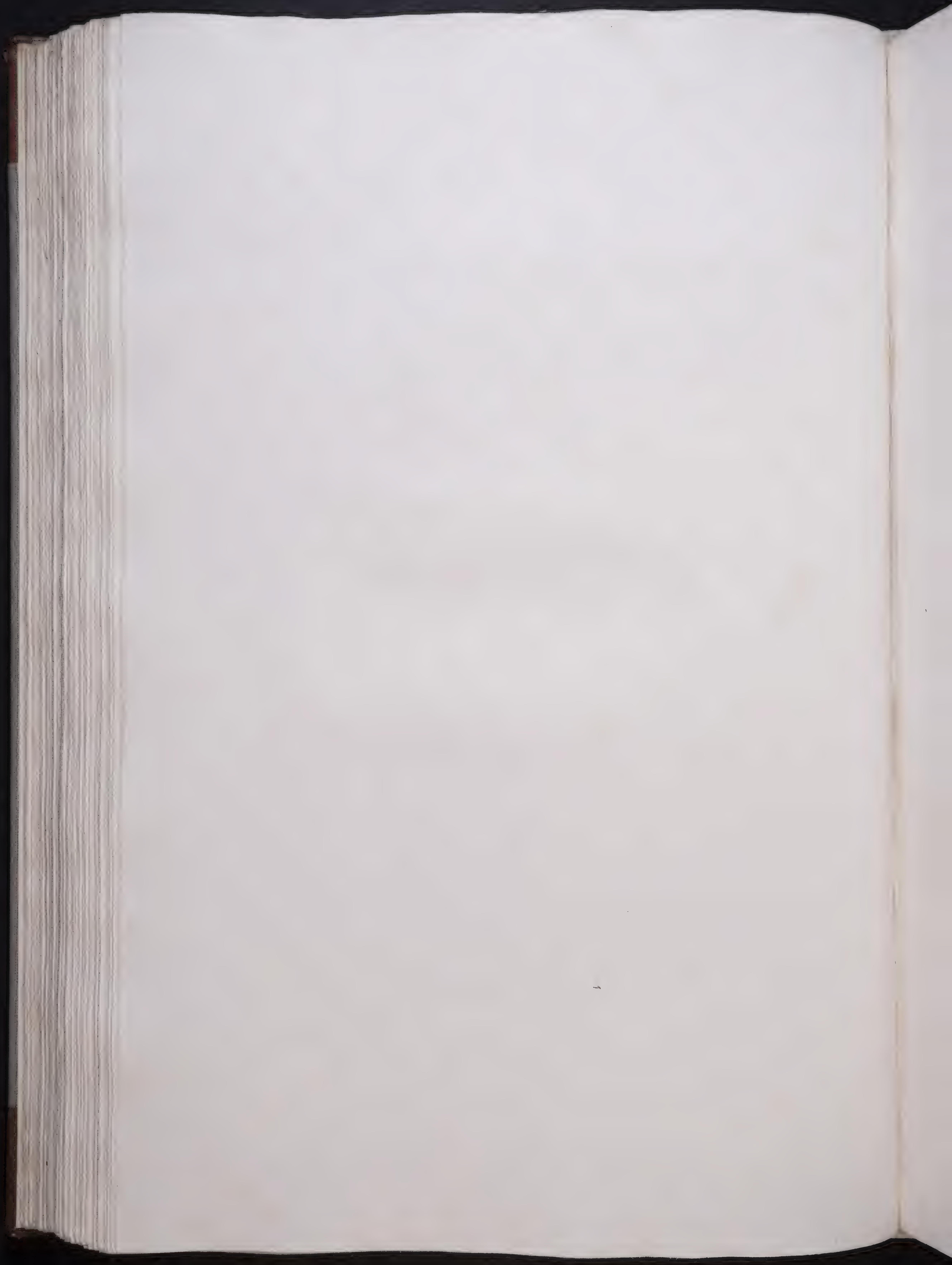
Nel Genovesato non è comune, sebbene di coltura antichissima. Io l'ho trovata nella mia Villa sotto il nome di *Butirra di inverno*, e con questo nome è conosciuta in tutto il territorio di Finale.

La piazza di Piacenza ne è piena in Ottobre, e Novembre, ma non vi riceve un nome ben determinato. Sul mercato di Parma la vendono sotto il nome di *San Germana*. L'ho trovata in Reggio, in Modena, ed in Bologna, e ovunque con nomi incerti e varianti da un fruttivendolo all'altro.

PERO LUISA

La credo ignota in Roma e nel Regno di Napoli, egualmente che nello Stato Veneto, ove l'ho cercata inutilmente più volte nella sua stagione.

I Pepinieristi Francesi la tengono nelle loro collezioni. Ne ho avuta una pianta da Chambéry, e trovo che i frutti che produce sono esattamente gli stessi di quelli di Finale, di Firenze e di Lombardia; ma non ho potuto raccapezzarne il nome, attesa la perdita della cartolina, che lo conteneva, e che accompagnava la pianta prima di giungere.







Pera Campana

Aut. Arcana in dno. m.

Stij. Poulth. 1771

P E R O

C A M P A N A

P. PYRUS POMPEIANA, *fructu aestivo, magno, campaniformi, irregolari; epicarpo glabro, flavesciente, maculaque purpurea velato; sarcocarpo firmo, sapidissimo, succo gratissimo. Vulgo, Pera Campana.*

Pompeiana cognomine mammosa. Plin. lib. 15.

L PERO CAMPANA è una delle varietà di Peri le più estese, e una delle più pregiate per la sua fecondità e per la bontà de' suoi frutti.

L'albero viene grandissimo, e spiega una testa rotonda regolare ed estesa.

I rami sottili, lunghi, e flessibili, pendono tutti all'ingiro, e gli danno una fisionomia che gli è particolare, e che lo distingue da tutti gli altri Peri.

La foglia, che è portata da un peduncolo lungo e sottile, è quasi tonda, liscia, e di un verde chiaro.

Il fiore si apre in cinque petali grandi, larghi, e coloriti di un bianco sfumato di rosso, ed allega facilmente.

Il frutto, molto grosso nei paesi meridionali, e un poco meno nei paesi freddi, è fatto come a campana, ma non è regolare; poichè ha un collo che ingrossa nell'avvicinarsi al picciuolo, e sul quale si stende qualche volta con una prolungazione di polpa, e ha la cima che degrada verso la corona, ove forma quasi una punta, ma molto ottusa. Il corpo del frutto è rigonfio irregolarmente, e, per servirmi delle espressioni di Plinio, è come mammellato.

Pero Campana

PERO CAMPANA

La sua buccia sempre liscia e giallognola è interrotta sovente da una grande macchia di rosso, che nei luoghi aprichi viene vivissimo, e che ne cuopre qualche volta quasi la metà.

La sua polpa è croccante, di una fibra grossolana, ma gustosa, e che abbonda nella maturità di un sugo saporitissimo.

Queste Pere non maturano che sul declinare della state. Possono esser colte prima della piena maturità, e serbate nella paglia: ed allora sviluppano un sugo più abbondante, e una polpa più delicata, ma maturano quasi tutte assieme. Se poi si lasciano perfezionare sull'albero, la loro maturazione è più graduata, e durano più a lungo, ma la polpa resta più rigida o si fa cotonosa, e se ne guastano molte cadendo spontaneamente dall'albero. Il ripiego migliore è quello di farle maturar sulla paglia, raccogliendole in due o tre riprese per graduarne la maturazione.

Pochi Peri offrono un prodotto così abbondante e così lucrativo. Se il soggetto, sul quale s'innesta, è un pero di seme (*Pero d'armello*) il Pero Campana fa una crescita prodigiosa. Nel Genovesato se ne vedono delle piante, che sembrano quercie. Ne ho misurate alcune, il di cui tronco ha la circonferenza di due metri, e la testa, che ha un giro proporzionato, s'innalza a 12 e 15 metri.

I suoi rami non sono folti, perchè lunghi, sottili, e a gemme assai distanti fra loro, e perciò non portano la quantità di frutti che si vedono nei Peri a messe multiple e a gemme frequenti e rapprossimate; ma la grandezza degli alberi, e la grossezza delle Pere supplisce a questo svantaggio; sicchè il raccolto di un Pero Campana nei paesi meridionali giunge qualche volta a 20 e 30 rubbi di Genova, ciascuno dei quali equivale a otto kilogrammi di peso decimale.

Oltre di ciò, le Pere Campane sono un frutto di serbo. Durano molto nel magazzino, e reggono ai trasporti. Quindi sono assai ricercate nel commercio, e si pagano bene.

PERO CAMPANA

La loro coltura non è diversa da quella degli altri peri. Amano i terreni di pianura; ed è nelle valli, o nei seni terrosi delle colline che vengono della grandezza accennata.

La loro vita è lunghissima, e non sono soggetti a inconvenienti particolari. La sola malattia seria, a cui soggiacciono i frutti, è quella dell'annebbiamento. Quando ne sono attaccati essi perdono tutto il loro pregio e per la deformità che ricevono dalle macchie nere che cuoprono la buccia, e che la cangiano in quei punti in una specie di crosta inorganica, e per la degradazione della loro polpa, che resta in quella parte dura e legnosa, e nel rimanente granellosa, asciutta, e di poco sapore.

Nè si conosce rimedio ad un male, che pare prodotto dall'azione del Sole del mezzogiorno, il quale, sorprendendo la rugiada sul frutto nella forza del suo dardeggiare, ne brucia la buccia, e ne disorganizza il tessuto.

Il solo mezzo di renderlo meno frequente, o meno dannoso, è quello di scegliere per la piantagione delle località ben ariose ed esposte al Levante; perchè, se sono ariose, il moto dell'aria asciuga i frutti prima che sieno colti dal Sole, e se sono esposte al Levante, i raggi di quest'astro non li colpiscono che nel loro spuntare quando non sono ancora tanto cocenti, e la loro azione, essendo più graduata, resta meno dannosa.

La *Pera Campana* è una delle pere più conosciute, e si trova in quasi tutti i paesi.

I suoi nomi però diversificano infinitamente, in particolar modo in Italia.

I Toscani la conoscono sotto il nome di *Pera Campana*. Forse esso è dovuto alla somiglianza delle sue forme con questo strumento. Qualunque però ne sia l'origine, questo nome era già ricevuto ai tempi del Gran Duca Cosimo Terzo. Difatto, ei si trova segnato alla figura che risponde alla *Pera Campana* de' nostri tem-

pi nei quadri della R. Villa di Castello, e si trova adottato dal Micheli nei suoi manoscritti.

I Bolognesi la chiamano *Pera Battochia*. Anche fra di loro questo nome non è moderno: io lo trovo nella Dendrologia dell'Aldrovandi, il quale annovera la nostra pera fra le varietà del Bolognese, e la figura alla pag. 425. Quest'Autore, seguendo la mania di quei tempi per l'erudizione ricercata, ripete l'etimologia del volgare *Battochio* dal latino *Batiocus*, nome antico di un vaso da vino, a cui suppone possa assomigliare. Ma pare più verisimile che venga dall'italiano *Batocchio* che è sinonimo di *Battaglio*, e che significa il pendolo con cui si suonano le campane. Esso difatto ha una grande somiglianza colle forme di questa pera, e doveva facilmente prestarsi alla metafora, poichè è noto che nel rinascimento dell'agricoltura le somiglianze di forme con qualche oggetto comune, hanno servito quasi dappertutto a fissare i nuovi nomi dei frutti, dopochè nelle irruzioni dei Barbari si erano perduti gli antichi.

È forse in seguito a quest'andamento naturale dello spirito umano, che i Genovesi le hanno dato il nome di *Pera Zuccotta* per l'analogia che ha la sua polpa con quella delle zucche. Così nel Vogherese e vicinanze è detta *Pera Zucchè*, ed è conosciuta sotto quello di *Pera Zucchetta* in Faenza e in altri paesi della Romagna.

Non è che nel Piemonte, nel Milanese, e nel Veneziano che è conosciuta generalmente sotto il nome di *Pera Buoncristiana*.

Pare che quest'ultimo nome sia ora il più generalizzato, quantunque ei sia il più arbitrario e il più vago. Esso non è adottato solamente in una gran parte d'Italia, ma è quasi il solo che sia ora ricevuto fra gli oltramontani.

I Francesi sono stati forse i primi a servirsene. Io non so se esso sia stato applicato sin da principio alla varietà di cui trattiamo, e ne dubito assai. Ma so ch'esso è ora il solo ricevuto in tutta la Francia per esprimere la nostra pera, non solo dai Pomologi e dai Pepinieristi, ma dai fruttivendoli e dai contadini.

PERO CAMPANA

Duhamel, che lo applica a quattro varietà differenti, distingue quella di cui è questione coll'epiteto di *Gracioli*. La Quintinie, che non ne aveva descritte che tre, si era limitato a chiamarlo *Bonchrétien d'été*, dando alle altre due il nome di *Bonchrétien d'Automne*, e di *Bonchrétien d'Hivers*. Ora non si usa più dai Pepinieristi e dagli amatori che il nome di *Bonchrétien*, colla sola aggiunta di *estivo* o di *vernino* per distinguere le due sole varietà, alle quali è rimasto applicato.

La Germania pure ha adottato questo nome quasi generalmente per esprimere la nostra pera, ed è ora il solo che si trovi nei Pomologi di quella nazione: ma non è già esso il vero nome nazionale, e sicuramente ne ha molti particolari, che però non si conoscono che dai contadini e dai fruttivendoli delle rispettive provincie.

Difatto: La piazza di Vienna è piena di *Pere Campane*, e non vi è alcuno fra i venditori o fra i compratori che le conosca sotto il nome di *Buoncristiane*. Esse si vendono sul mercato sotto il nome locale di *Pere Blutzer*, (*Blutzer Biern*) forse a causa della somiglianza che hanno le sue forme con una specie di bottiglia di terra, chiamata *Blutzer*, in cui si conserva la birra.

È vero che questo è un nome volgare confinato alle botteghe dei fruttivendoli e alle capanne dei contadini, poichè i Pepinieristi e i Pomologi non etichettano il nostro pero che col nome di *Buoncristiano* espresso in parole tedesche (*Guten: Cristien Biern*).

Ma ciò appunto prova che i Pomologi di quei paesi, volendo rapportare tutti i loro frutti a quelli di Duhamel, come si è fatto con Linneo per le specie nei sistemi di Botanica, hanno adottato i nomi della sua Pomologia riguardandoli come tecnici, senza curarsi dei nomi locali che hanno considerati come volgari; nomi però ch'esistono, e che sono molto diversi da quelli dei Francesi.

Nè può essere altrimenti trattandosi di un frutto la di cui cultura è estesa in tutta la Germania, e che perciò si deve supporre di un'introduzione antichissima. Tutti i mercati sono pieni di queste

PERO CAMPANA

pere: esse formano da pertutto un oggetto di commercio per i fruttisti, e vi sono riguardate come una delle varietà più preziose e più ricercate. La differenza del clima la modifica un poco in quei paesi, ma non già tanto da non riconoscerla facilmente per la stessa che si coltiva in Italia.

I frutti, a dir vero, vengono un poco meno grossi, ma conservano le medesime forme, e solo ne differiscono nell'aspetto esteriore della buccia, che resta un poco verdastra, nè si colorisce dal lato del Sole del bel corallino, che distingue quelle della Toscana e del Genovesato. La loro polpa è pure la stessa che nei nostri; e se ha forse un poco meno di zuccherino, è in vece più sugosa, e di una pasta più delicata e più gentile.

L'epoca della maturità presenta anch'essa una picciola differenza tra le *Buoncristiane* d'Italia, e quelle dei paesi oltramontani, poichè in quelli, essa è più ritardata, trovandosi queste pere nel mercato di Vienna nei mesi di Settembre e di Ottobre, ciò che non succede fra noi dove maturano tutte dal principio alla fine di Agosto. Ma questa è una delle variazioni che si osservano in quasi tutti i frutti nel cangiare di clima e di località; ed è forse uno dei fenomeni che hanno dato luogo a molti equivoci, e che hanno fatto moltiplicare falsamente le varietà.

Majer descrive questa Pera nella sua *Pomona Franconica* al n. 113. e la chiama *Bon-chrestien d'été gracioli*, nome tratto da Duhamel, il quale, come abbiain veduto, gli dà quest'epiteto per distinguerlo dagli altri due Buon Cristiani da state. La figura che ne dà il Pomologo Tedesco non è riconosciuta così subito da un Italiano, perchè non ha il colore delle nostre *Campane*; differenza che nasce in parte dall'imperfezione di quelle stampe, che non sono colorite con molta verità, e in parte dalla diversità reale di colore che queste pere hanno in quei paesi; ma le forme e le dimensioni del frutto, e la descrizione da cui è accompagnato, non lasciano dubbio sull'identità della razza.

PERO CAMPANA

Non trovo egualmente facile il distinguerla nella Pomona di Merlet. Quest' autore descrive una ventina di pere col nome di *Buoncristiane*; e in tanta molteplicità di razze certamente vi si deve trovare la nostra *Campana*, ma è un poco difficile il precisare a qual corrisponda.

Il Belgio coltiva pure il *Pero Campana*, che i suoi Pomologi conoscono anch'essi sotto il nome di *Buoncristiano*. Knoop ne descrive due varietà come la *Quintinie*, e le distingue in estiva, ed in autunnale. Io credo che non sieno in sostanza che una sola, non presentando altra differenza nei loro caratteri che quella di una maturità più o meno precoce, cosa, che come abbiamo osservato, è dovuta così spesso alle località.

Nel resto, la descrizione di Knoop combina perfettamente con i caratteri delle nostre *Campane*. Egli vanta queste Pere come un frutto eccellente; ma dice che in quei paesi vi si perfezionano molto raramente attesa la rigidezza del clima, e si lagna che vi sono soggette all'annebbiamento; ma aggiunge che quando i tempi le favoriscono, e che perciò vi si perfezionano, i dilettanti che le conoscono bene, le stimano come delle razze più preziose della stagione.

L'Inghilterra anch'essa conta la *Buoncristiana estiva* fra le migliori pere dei suoi pomarj. Tutti i suoi Pomologi la descrivono sotto il medesimo nome, e le figure che ne danno, sebbene non colorite con verità, la fanno però riconoscere per tale. Io la trovo in Forsyth, il quale la decanta come una pera piena di sugo e di un sapore profumato e che matura in Settembre; e la trovo nella Pomona Britannica, che la figura al n. 2. e la celebra come una pera squisita.

Non dubito che anche in Inghilterra essa avrà un'infinità di nomi diversi usati dal popolo: ma siccome gl'Inglesi hanno esteso da lungo tempo fra loro lo studio della pomologia, ed hanno preso per norma il Duhamel, così essi ancora hanno adottato il nome di quest'autore come il solo tecnico, sopprimendo i nomi locali, che per la loro molteplicità avrebbero fatta una gran confusione.

PERO CAMPANA

Ecco appunto ciò che succede in Ispagna, ove per mancanza di Scrittori di Pomologia i nomi delle frutta sono ancora nella lingua del popolo. Tutte le Provincie ne usano uno che è proprio al paese, e che non è inteso nei paesi vicini. Esso è preso ben sovente dal luogo ove il frutto è più coltivato, o da dove lo riceve il commercio, ma al di là di poche miglia esso varia in un modo singolare. Così in Andalusia la nostra Pera è chiamata *Pera de Priego*, perchè da un paese di questo nome è portata in Malaga ed in Cadice. Chi sa quanti altri ne riceverà nelle numerose Provincie di quella vasta penisola!

Io non so se questo frutto si coltivi fuori d'Europa. Probabilmente sarà conosciuto in Grecia, e nelle coste Asiatiche del Mediterraneo, poichè il clima si presta alla di lui coltura. Ma senza dubbio esso era conosciuto dagli Antichi, e pare che si possa rapportare alla *Pera Pompeiana* di Plinio. Io mi riservo ad estendermi su tale questione quando avrò a trattare del *Buoncristiano da Inverno*.





Pera del Luca

Domènec Del Pino desquís en Xinal

Francisco Gortá in: in Xinal

PERO DEL DUCA

O

PERO CENTO-DOPPIE

P. PYRUS DUCALIS, *fructu hyemali, serotino; epicarpo scabro e viridi-rugineo; sarcocarpo albo, vitroso, succosissimo, succo dolci. Vulgo, Pera del Duca.*

LIL PERO DEL DUCA è una delle poche varietà vernine, che possono gareggiare colle *San Germane* e le *Spine*.

L'albero è picciolo, nè s'innalza mai molto anche quando è innestato sul *Pero spontaneo*. Le sue foglie sono picciole, larghe e lanceolate. Il frutto è di una grossezza media, tondeggiante alla corona, e degradante dalla parte opposta in un collo appena sensibile, che finisce in punta, e nel quale è impiantato il gambo.

La buccia è rozza, aspra al tatto, e coperta di un verdastro tigrato di bruno: nell'avvicinarsi alla maturità il verde si cangia in giallo, e il bruno si schiarisce, e prende un impasto di rossiccio scuro, che lo assomiglia alla ruggine.

La polpa è bianca, aspra sino a mezza maturità, croccante e gentile nella maturità completa, sempre senz'acido, e ricca di un sugo abbondante, che supera in dolcezza quello delle *Pere Spine*, delle *Allore*, e delle *Martinsecco*, e ha più di rilievo.

Disgraziatamente le *Pere del Duca* sono difficili ad acquistare questo punto di perfezione: per lo più esse avvizzano senza maturare e restano dure e aspre, o ammezzano e diventano dolciastre e nauseose.

Pero del Duca

PERO DEL DUCA

Per averle perfette bisogna, che la pianta sia collocata in un terreno profondo e grasso, e bisogna aver cura che non si carichi troppo di frutti. Quando questi sono pochi, ingrossano meglio, e trovandosi all'epoca del raccolto nella loro perfezione botanica, acquistano poi facilmente nella dispensa la maturità pomologica, e un grado di bontà, che gli mette al livello delle migliori Pere vernine.

Il *Pero del Duca* è una varietà esclusiva all'Italia. Io almeno non la trovo in nessuna delle Pomone oltramontane, nè sotto il nome Italiano, nè sotto alcun altro; e nei miei viaggi fuori d'Italia, mai mi è accaduto di vederla nè sui mercati, nè presso i dilettanti. La sola Pera forestiera che vi somigli, è la *Cressanne* dei Francesi: ma non è la stessa certo della *Pera del Duca*. La *Cressanne* è forse più facile ad acquistare la maturità della dispensa, e l'acquista più presto: ma la sua polpa è più pastosa, e non ha nè la finezza, nè il rilievo di quella della *Pera del Duca*.

Tutta l'Italia conosce questa razza di Pere; ma non si vedono che raramente sui mercati. Esse non sono coltivate che dai dilettanti, e da pochi proprietarij viventi in campagna, che le tengono per loro uso, e si mettono di rado in vendita. Forse la difficoltà con cui maturano, le rende poco ricercate, e così quasi escluse dal commercio.

Il Genovesato è il luogo ove ne ho trovato in maggiore abbondanza. Anche in questo paese però è un frutto, che si tiene per uso di famiglia, nè si manda alla piazza che raramente.

Si può dire lo stesso della Toscana. Io ne ho veduto in più luoghi, a Lucca, a Firenze e a Siena, ove sono conosciute sotto il nome di *Pere Cento-Doppie*, nome, che ricevono nei manoscritti del Micheli, nei Quadri della Villa di Castello, e presso i contadini.

I dilettanti di frutti le coltivano anche in Napoli, e le apprezzano assai. Ne ho mangiate colà delle eccellenti, che mi sono

PERO DEL DUCA

state favorite dal Marchese Puoti, il quale possiede nei suoi poderi di Arienzo una bella collezione, e che ha avuto la compiacenza di farmi avere tuttociò che era allora di stagione.

In Roma si vedono ancora sui mercati, e ne ho comprate più volte in piazza Navona.

Più rare s'incontrano in Lombardia, ma non vi sono ignote, e ne ho veduto qualche volta anche sulle piazze. L'Orto agrario di Bologna ne ha una pianta.

Nello Stato Veneto e nel Milanese non si coltivano che da pochissimi, e da pochi anche in Piemonte; ma ne ho mangiate a Torino più d'una volta.

In tutti questi paesi esse sono conosciute sotto il nome di *Pere del Duca*. Quello di *Cento-Doppie* è limitato alla Toscana, e non come nome esclusivo, ma come sinonimo di quello che riceve da tutto il resto dell'Italia.







Pera Simone

A. Napoléon in Bologna

Di. Corsini in Firenze

P E R O

L I M O N E

P. PYRUS LIMONIA, *fructu estivo, magno turbinato, oblongo, irregulari; epicarpo flavesciente, in latu solis leviter rubente, cartilaginoso; sarcocarpo molli, succoso, succo grate acido, liquescente. Bononiensibus, Pera Limona.*

Pyra Limonia duplicis generis. Aldrovandi Dendrol. lib. 2. pag. 396. . . . Similia sunt quibusdam pyris Lardariis majoribus vocatis, quia, cum maturæ sunt, instar adipis aut lardi liquescunt Suavissimum habent saporem cum maturuerint, et ad Bergamotia in sapore accedunt. Nonnulli vero Bononienses hæc pyra vocant Bugadare, licet etiam aliud pyri genus apud Bononienses eo nomine vocetur. Ibi.

L PERO LIMONE è una varietà del Bolognese che non si è ancora estesa in Italia, ma gode in quel paese di una celebrità antichissima, e possiede delle qualità che la rendono singolare. L'albero si distingue dalla maggior parte degli altri Peri per il fosco della sua testa, il quale risulta e dalla disposizione dei rami, che sono grossi, corti, raccolti e pieni di gemme, e dal suo fogliame, che è spesso, raggruppato, di una forma larga, e di un verde carico. È vigorosissimo, mette moltissimi fiori, gli allega facilmente, e gli porta a perfezione.

Pero Limone

PERO LIMONE

I frutti sono di una grossezza mediocre, di un volume doppio di quello delle pere *Perle* e un poco maggiore di quello delle *Bugiarde*. La loro forma è piramidale, oblonga, un poco compressa alla corona, tondeggiante intorno ad essa, e poi degradante in un collo piuttosto lungo, che si va impicciolendo in proporzione che s'accosta al picciuolo, ove forma una punta sovente un poco ritorta.

La buccia, a principio verde, si schiarisce a poco a poco e si fa giallastra nella maturità, colorendosi da un lato di un rosso a striscie che la rende graziosa. Questa buccia è liscia, forte, e cartilaginosa. Si rompe difficilmente, e resiste alla pigiatura delle dita in maniera, che, se si preme in tutti i sensi con un poco di cura, la polpa che racchiude si scioglie in sugo senza che la buccia si rompa, e perciò non ne esce una goccia sino a che, staccato espressamente il picciuolo, si succhia da quell'apertura e si beve come un sorbetto. I Bolognesi l'amano molto in questo modo, e trovano che, mediante l'acidulo grato che la distingue moderato dallo zuccherino proprio dei frutti, serve di bevanda, ed è rinfrescante e graziosa come la limonata.

È questo certamente il pregio maggiore di questa pera; ma non lascia però di essere grata anche come frutto da coltello quando è ben matura, e può figurare fra le pere di second'ordine in una collezione.

La sua coltura non è diversa da quella degli altri Peri: si innesta sul Pero spontaneo e sul Cotogno; ma il secondo non è molto in uso. L'epoca della sua maturità è sul finire del mese di Agosto.

Non credo che si coltivi in altro paese fuori del Bolognese e de' luoghi limitrofi: mai l'ho veduta in alcun luogo d'Italia, nè posso riconoscerla fra le pere dei Pomologi oltramontani.

PERO LIMONE

Il disegno che presento ai lettori è lavoro del Sig. Bazoli disegnatore di fama in Bologna, ed è un regalo che debbo alla gentilezza del Sig. Contri Professore di Agraria in quell'Università, il quale mi onora della sua amicizia, e che mi ha assistito dei suoi lumi nelle ricerche che ho fatte in quei paesi per la Pomona. Mi è grato l'aver quest'occasione di testimoniargli la mia stima e la mia riconoscenza.







Pera - Martin-secco

Veroneo disegnò a Dorian

Stefano Rinaldi incisore

P E R O

M A R T I N - S E C C O

P. PYRUS PEDEMONTANA, *fructu hiemali medio oblongo; epicarpo scabro, partim rugineo partim sature rubente; sarcocarpo vitroso sapidissimo, succo saccarato. Vulgo Pero Martin-secco.*

LIL PERO MARTIN-SECCO è una delle poche varietà, che possono figurare egualmente, e fra le *frutte da coltello*, e fra quelle *da composta*.

L'albero s'innalza molto e si sparge poco; dura lungo tempo e fruttifica assai.

I suoi rami sono dritti e duri, e si guarniscono di messe corte, che portano poche gemme e rapprossimate.

Le foglie, larghe ed ottuse, sono portate da un peduncolo di lunghezza mezzana.

Il fiore spiega dei petali larghi e corti, il cui bianco è leggermente sfumato di rosso.

Il frutto è oblongo, ovato alla base, crescente in grossezza sino al terzo della sua lunghezza, e degradante in seguito in un collo regolare, che finisce in una punta ottusa, in cui è impiantato il picciuolo.

La sua buccia è grezza, coperta di un rosso impastato di un rugineo chiaro, che lo rende più o meno opaco, in proporzione che vi domina, e lo lascia quasi libero dal lato del Sole.

Pero Martin-secco

PERO MARTIN-SECCO

La polpa è biancognola quando si apre, ma cangia di tinta al contatto dell'aria, e prende un livido opaco, che la rende come sudicia. Essa, nel suo stato ordinario è croccante, granellosa, e un poco aspra, ma sugosa e saporita; e tale si conserva per tutto l'inverno. Qualche volta però si migliora nelle dispense; e in un certo numero di pere se ne trovano di quelle che vi acquistano tutta la maturità dei frutti da coltello. La loro polpa allora si ammorbideisce senza lasciare d'essere croccante, e il loro sugo, sempre grazioso e sempre dolce, vi si sviluppa in abbondanza, e la rende squisita.

Tale è la Pera *Martin-secco* in istato di frutto crudo. Essa però possiede delle qualità ancora più preziose come frutto da composta.

Poche pere possono starvi al confronto per mangiarsi in questo modo: appena raccolta essa è propria a ricevere dalla cottura la delicatezza che la distingue, e può così fornire la tavola ogni giorno per più di quattro mesi, durando nella dispensa senza guastarsi, e sempre nel suo punto.

Nè abbisogna per ciò di una grande preparazione: sbucciata ed esposta al fuoco con un poco d'acqua e di vino vi si perfeziona in poche ore. La sua polpa, che si mantiene unita e carnosa, diventa rossa come la buccia, e prende una morbidezza particolare; ed il suo sugo, condensato coll'umido che vi si unisce, forma un siroppo rossiccio e dolce che la rende come giulebbata. Alcuni danno la preferenza alle *Pere Allore*, che forniscono pure delle eccellenti composte. Io però ho riconosciuto che le *Allore* superano tutte le altre quando si cuociano al forno senza sbucciarsi, ma che per le composte non vi è pera che eguagli la *Martin-secco*.

La Pera *Martin-secco* pare originaria delle Alpi Piemontesi. Essa si trova come indigena in tutte quelle Valli ove è di un uso comune e generale, e da dove forse è passata nella pianura che ne è ora piena egualmente. Comincia ad essere meno abbondante al dilà del Po, ma è assai comune nel Ferrarese, nel Parmigiano, e nel Bolognese, ove cangia il suo nome in quello di *Pera Garofola*. L'ho ve-

PERO MARTIN-SECCO

duta anche nelle Marche, e vi è chiamata *Pera Martina*. È rara in Roma e nella Toscana, ma non vi è sconosciuta, e vi conserva il nome di *Martin-secco*. Nel Genovesato non è coltivata che da qualche dilettante, sebbene abbondi molto in tutto il pendio settentrionale dell' Appennino Ligure conosciuto sotto il nome di Langhe, e di Monferrato.

La Savoia è piena pure di queste Pere, e deve averle ricevute dalle valli opposte delle Alpi Pedemontane, colle quali è sempre stata in relazione e per la sua vicinanza, e per la sua situazione politica.

Coltivata in Savoia la *Pera Martin-secco*, doveva naturalmente passare in Francia, ove si conosce ora da tutti i dilettanti, senza però che si ritrovi ancora nel commercio come in Piemonte ed in Savoia. Tutti i Pomologi Francesi però la descrivono; e la troviamo in La Quintinye al n. 95., nell'antico Duhamel al n. 36. pl. 14. e nel nuovo al n. 117.

La Germania la conta essa pure fra le pere più pregiate dei suoi Pomarj. Io, a dir vero, non l'ho mai veduta sui mercati come in Italia, ma ne ho trovato presso i dilettanti, e specialmente nel Pomario di S. M. l'Imperatore d'Austria in Vienna diretto dal Sig. Antoine, e in quello diretto dal Sig. Bredmayer a Schoembrun, e in ambedue sotto il nome italiano di *Martin-sec*.

Non vi è ora pomologo alcuno in quei paesi che non la conosca. La trovo descritta e figurata da Mayer nella sua *Pomona Franconica* al n. 119. Tab. 88. p. 290., da Merlet al n. 94., da Manger. al n. 89., da Christ. al n. 376. p. 877. e da molti altri Scrittori Tedeschi. Knoop la descrive sotto il nome di *Martin-sec d'hiver*, e la dà come una delle buone pere del Belgio.

Anche gl'Inglesi hanno introdotto questa Pera nei loro pomarj. Essa si trova in Miller al n. 48. e nella *Pomona* di Batty Langlet tav. 72. Forsyth la raccomanda nel suo trattato della coltura dei frutti come una delle migliori pere vernine, e come tale è presentata

PERO MARTIN-SECCO

nella Pomona Britannica, ove è figurata nella tav. 137. Essa non è ancora comparsa nella Pomona Londinense.

Alcuni hanno confuso il *Martin-secco* col pero *Rousselet* dei Francesi, che è conosciuto in Italia sotto il nome di *Pero Butirro rosso*. Difatti essi si assomigliano un poco e nelle forme e nel colore; ma il *Butirro rosso* è più grosso e matura in Settembre e la sua polpa è pastosa e di poco sugo, mentre invece il *Martin-secco* matura nell'inverno, e ha una polpa croccante e sugosa, che si fa carnosa colla cottura, ma che non è mai butirrosa.

Io non mi estenderò sulla coltura di questa pianta, perchè non differisce da quella degli altri Peri. Osserverò solo che in Italia essa si tiene nei Pomarj in libertà, ed è raro il vederla in ispalliera. Si presta però anche a questa, ma senza acquistarvi una maggiore bontà.



Fiore di Pero. Moscatellino

Bot. Ital. I. 1. 1. 1.

Bot. Ital. I. 1. 1. 1.





Pera Moscadellina

Disegnata dal vero da Domenico Del Pino in Genova

Inscisa in Firenze da Tommaso Sassi

P E R O

MOSCATELLINO

P. PYRUS SATIVA, *fructu aestivo, minimo, acyssimo, racemoso; epicarpo partim virescente, partim obscure rubente; sarcocarpo albo, delicato, odoratissimo, succo dulci, muscato. Vulgo, Pera Moscadellina o Moscatellina.*

Pyra Superba, parva hæc sed ocyssima. Plin. lib. 15. p. 263.

Pyra Superba Fraeciana. Macrobi. Serv. Hermol. barb.

Pyra Moscatula Minora. Celidon, apud Aldrov. Dendrol, p. 183.

Pere Moscadelle. Matthioli, p. 173.

Pyra Moscheta. *Pyra Superba* Plinio parva erant ocyssima odoratissimaque fortassis nostris Moschatis similia. Carol. Steph. Semin. et Plant. p. 66.

Pera Moscarelle. Hæc tam parva sunt, ut baccas corporis tuberculo non excedant, quina, sena, plurave uno pediculo exeuntia, saccharo condiuntur, ut in sequentem annum asserventur, moschi dicti odoratissima jucunditate fragrant, dixerim a Plinio *mysapia* dici, quasi unguentum redolentia. Porta, Pomar. p. 89.

Pyra Moscata Minima. *Poires Muscadelles*. Ruellius.

Pyra Joannina Moscatellina. Cordus, n. 21. et Curt. n. 1.

Pyra Moscatula Superba. Tabern. Camerar. n. 10. Caesalp. n. 1. Schwenxfeld. n. 5.

Pyra Moscatellina minima. S. B. 1. 44.

Poires Muscates ou Muscadelles. *Pyrus sativa*, fructu æstivo, parvo, racemoso, odoratissimo. *Pyra superba* parva sed acyssima Plinii. Lugd. 306. *Poires Muscates ou Muscadelles*. Tournef. S. R. H. p. 628.

Pero Moscatellino

PERO MOSCATELLINO

La Pétite Muscateline. Olivier. de Serv. p. 612.

Pera Moscadellina. Quadri della R. V. di Castello. Quadro 2. n. 1.

Pyrus fructu minimo præcoci. *Pétit Muscat*. *Sept-en gueule*. Duhamel n. 1.

Poire Pétit Muscat. Knoop. p. 75.

La Pétite Poire Musque ou la Suprême. Forsyth. *Traité de la Cult.* n. 1. et Miller. Diz.

Poire Pétit Muscat, *Sept-en gueule*. Mayer. Pomon, Franc. n. 1.

Die Kleine Muscat elerbirn, Museo di Storia Nat. di Vienna figurato in cera.

PERA GIUGNOLINA

o

FALSA MOSCATELLINA

Pyra Muscata. *Poires Musquettes* minima omnium sunt Muscata, Poires Musquettes, quæ nomine alio Chia vulgo dicuntur, Poires de Chiot, baccas corporis tuberculo non excedentia. Carolus Steph. Pomar. p. 68.

Pyrus Sativa fructu æstivo, minimo, odoratissimo. *Pyra Moscatellina minima*. S. B. 1. 44. *Pyra Moscata minima seu Chia* Lugd. 307. *Muscadelles ou Poires de Chio*. Tournef. S. R. H. p. 628. n. 3.

Poire de Chio, ou Pétite Poire Musquée bâtarde. Forsyth. n. 2.

Poire Muscate bâtarde. Miller Diz.

Pera Giugnolina. Quadr. della R. Villa di Castello. n. 5.

Pere Verzeline. (verselinne) dialetto Genovese.

Pochi Peri godono di una maggiore celebrità del *Pero Moscatello*, e pochi presentano la quantità di modificazioni che lo diversificano e lo dividono in molte razze, le une differentissime in forma, in volume, ed in gusto, e le altre così poco distinte nelle loro modificazioni che appena si possono considerare come varietà.

PERO MOSCATELLINO

La più conosciuta fra queste ultime, e quella che merita maggiormente di esserlo, è la varietà che si è fatta figurare nel mezzo della tavola annessa, e che si distingue anche nel nome pel diminutivo proprio alla sua piccolezza.

Essa si confonde sovente con un'altra razza che vi è inferiore, ma che ha tanti dei suoi caratteri che appena si può distinguere da chi non le gusta insieme: quindi essa riceve da molti il medesimo nome della prima: gl'intelligenti però la distinguono con quello di *Giugnolina*.

Tutte le altre razze di Pere Moscate si distinguono abbastanza fra loro, e da queste due per non dar luogo ad equivoco; perciò noi non ne faremo parola per ora, e ci limiteremo a descrivere la vera *Moscatellina*, e a dare un cenno della sua compagna.

L'albero della *Moscatellina* prende naturalmente una forma semi-piramidale. I suoi rami non si allargano lateralmente ma si innalzano ritti ed uniti. Essi sono muniti di nodi rari e distinti che rendono il loro fogliame chiaro e diradato. Le gemme fiorifere si aprono ciascuna in un gruppetto di fiori che prosperano nella massima parte ed allegano, sicchè queste pere si vedono quasi sempre a grappoli di tre, di quattro e di sei.

Il frutto è picciolissimo e non sorpassa in volume una grossa nocciola; tondeggia alla cima, la quale è coronata da un calice persistente assai pronunziato, ingrossa un poco nel mezzo, e degrada insensibilmente verso il picciuolo all'inserzione, e del quale forma appena un poco di punta, dimodochè presenta una forma quasi orbicolare.

La sua buccia è verdastra, coperta in gran parte di un rosso-bruno privo di spicco, e con una superficie liscia e senza lanugine.

La polpa è bianca, fina, croccante, quasi priva di torzo, con i semi o mancati o picciolissimi ed immaturi, e con un sugo dolce: essa esala un aroma grazioso che si sente insieme all'olfato ed al gusto, e che è conosciuto sotto il nome di *moscato*.

PERO MOSCATELLINO

Tale è la vera *Pera Moscatellina*. Essa matura dalla metà alla fine di Giugno, ed è contemporanea delle *Pere di S. Giovanni* e delle *Bianchette*, ma le supera tanto in bontà che non vi cade paragone.

La *Giugnolina* matura nel medesimo tempo della *Moscatellina* ed ha quasi le medesime forme, ed una picciolezza forse anche maggiore, ma il suo sugo è meno grato, e sente appena il profumo che distingue la prima; la supera però di molto in colorito. La sua buccia si tinge nella maturità di un bellissimo giallo, che non si sviluppa mai molto nella *Moscatellina*, e il lato del Sole si colorisce di un corallino brillante che la rende bellissima: è una varietà che merita pure di essere coltivata. Io l'ho mangiata in Firenze sotto il nome di *Giugnolina*, e in Genova sotto quello di *Verzelina*: ambedue si propagano coll'innesto, e sebbene in origine esse debbano provenire da un seme, pure è da credere che, quand'anche quelli che chiudono sieno fertili, non riprodurrebbero ciò non ostante la varietà.

Tutti i Pomologi parlano della *Pera Moscatellina*. Si pretende che fosse coltivata dai Romani, e la maggior parte degli Scrittori la rapportano alle *Pere superbe* di Plinio, che sono descritte come picciolissime e precocissime: il Porta invece la vuole la *Myrapia* di questo naturalista così chiamata *quasi unguentum redolentia*. Tutti però la descrivono quale la conosciamo ora in Italia, e quale si trova in tutti i giardini d'Europa.

L'Aldrovandi ne parla nella sua *Dendrologia*, Carlo Stefano nel suo *Seminarium*, il Bauchino nella sua *Storia delle piante*, il Porta nel suo *Pomario*, Tournefort nelle sue *Instituzioni*, e dopo di loro Duhamel, Knoop, Miller, Forsyth, Mayer; e molti altri.

Malgrado un'unanimità così generale, che non lascia dubbio sull'identità di questa preziosa varietà, e sulla sua generalizzazione in tutta l'Europa, io debbo osservare che in alcuni Pomologi se ne incontrano due razze che si confondono facilmente, e che

PERO MOSCATELLINO

nei luoghi dove si distinguono, sono conosciute sotto i nomi diversi di *Moscatellina*, e di *Giugnolina*.

Duhamel non figura che il vero *Moscatellino*, e lo distingue col nome di *Pétit-muscat*, ou *sept-en gueule* n. 1 p. 1. Ne descrive poi altri quattro sotto i nomi di *Muscat Royal*, *Muscat Robert*, *Muscat fleuri*, ed *aurate*; ma questi non hanno che fare colla *Moscatellina*, nè colla *Giugnolina*.

Forsyth e Miller ne descrivono tre razze, una sotto il nome di *Pétite Poire myquée*, o *la supreme*, una seconda sotto il nome di *Poire de Chio*, e una terza sotto il nome di *Pétit muscat*: pare che la vera *Moscatellina* corrisponda alla prima, e che la *Giugnolina* corrisponda alla seconda: la terza è una varietà più tardiva.

Queste stesse differenze si trovano in Tournefort che ne descrive una come una pera picciola, riunita a gruppetti e odorosissima sotto il nome di *Poires muscadelles*, ed una seconda ancora più picciola sotto il nome di *Poires di Chio*, nelle quali varietà si vedono precisamente le nostre due razze.

Esse erano conosciute già da lungo tempo in Francia e distinte in due varietà, poichè le troviamo in Carlo Stefano, il quale, parlando delle *Pere superbe* di Plinio, le rapporta alle moscate, (*nostris moschetis*) e le distingue da quelle che chiama col nome di *Poires de Chio*.

Si riconosce da tutto questo che vi sono dei Pomologi che hanno osservata la differenza che divide queste due Pere, e che ne hanno fatte due varietà; ma resta il dubbio se sieno state dagli altri confuse fra loro, e se in questo momento molti amatori che possiedono la *Giugnolina* non credano di avere la *Moscatellina*.

Difatto il Gallo non ne descrive che una varietà sola, che chiama col nome di *Peri moscatelli*, e questa pare piuttosto la *Giugnolina* che la *Moscatellina*. Lo stesso si osserva in senso oppo-

Pero Moscatellino

PERO MOSCATELLINO

sto nel Porta, il quale descrive la *Moscatellina* in modo da non poter dubitare della sua identità con quella di Duhamel, e non fa cenno della *Giugnolina*.

Tutto ciò mi ha fatto pensare che la vera *Moscatellina* non sia ancora così generalizzata in Italia come lo merita; e che in molti paesi si coltivi invece la *Giugnolina* sulla supposizione di avere in essa la vera *Moscatellina*.

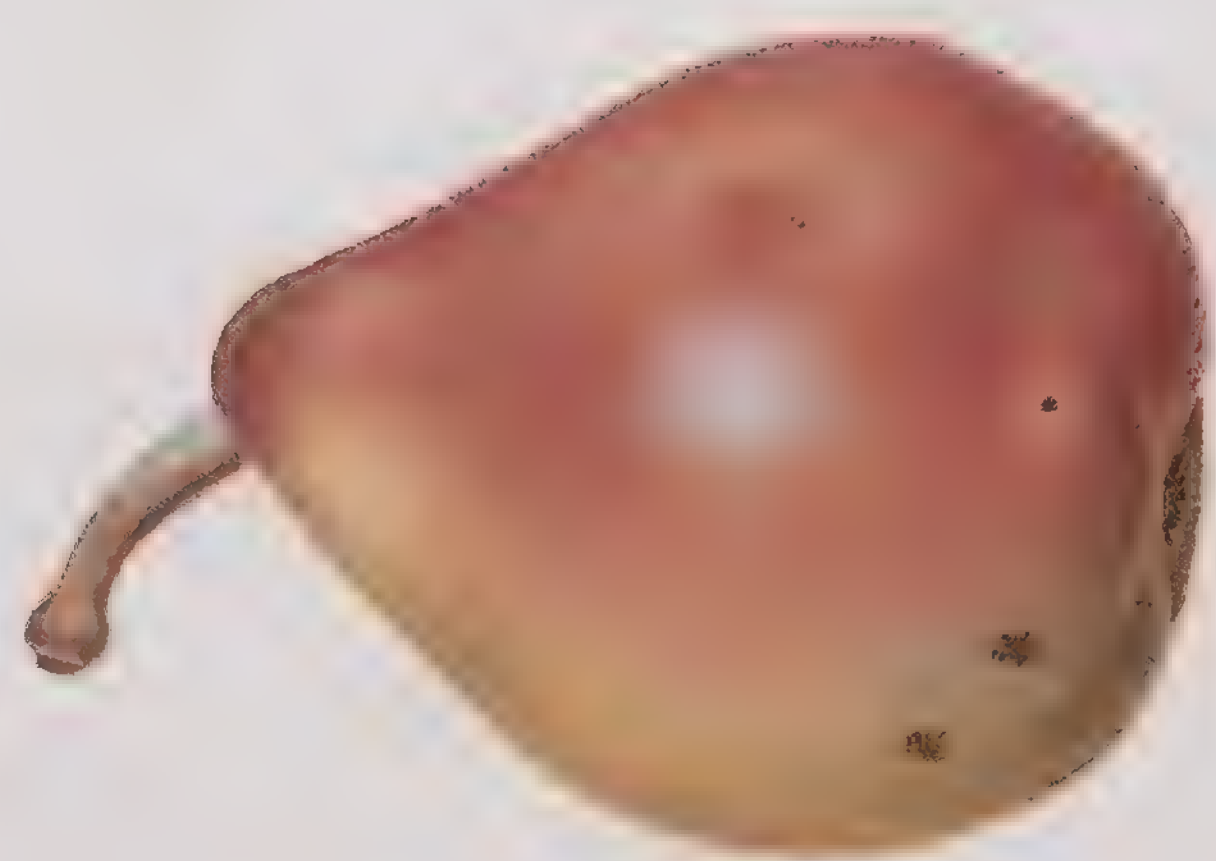
Io lascio ai dilettanti di frutti a verificarlo. Le figure che ho dato nella tavola annessa, e le descrizioni che ho fatto delle due varietà potranno facilmente metterli in istato di riconoscere a quale delle due razze appartenga quella ch'essi coltivano.

Qualunque essa sia, io consiglierò sempre i coltivatori a procurarsi anche l'altra, avendo ambedue delle qualità, per cui meritano di essere pregiate.

Coloro, che desiderano la vera *Moscatellina*, la troveranno sicuramente nei vivai di Chambery e in quelli di Savona. Coloro, che vogliono la *Giugnolina*, la troveranno in Firenze e potranno averla anche da Genova, ove ne ho veduto sovente sul mercato e nei giardini, e dove è conosciuta sotto il nome volgare di *Verzelinna*, o di *falsa Moscatellina*.

Ne ho veduta una varietà in Pontremoli in un podere dei Signori Galli, la quale avea i caratteri della vera *Moscatellina*, ma produceva i frutti più grossi del doppio. Io non ho avuto campo di procurarmene un innesto: credo però che meriterebbe di essere propagata.





Pera *Lapsalutle*

Domenico Del Pino dipinge nel 1801 i frutti nati dagli esemplari cresciuti da Vicenza dal Cav. Gallesio. Quindi il nome dato al frutto acerbo nel 1828 da una pianta venute in Italia e proveniente nel 1821 dal detto Cav. Gallesio in Vicenza.

Francesco Cusi incisore in Firenze nel 1822.

PERO

PASSA-TUTTI

P. PYRUS VENETA, *fructu medio, hiemali; epicarpo partim lutescente partim rubente; sarcocarpo tenero, delicato, sapidissimo. Vulgo, Pera Passatutte, o Pera Norgal.*

LLA PERA PASSATUTTE è una delle poche frutta che corrispondono colle sue qualità al nome che hanno ricevuto.

È una pera vernina che comincia a maturare in Novembre e dura sino al Natale: ha una grossezza mezzana, tondeggiante alla corona, rilevata nel centro, e appena degradante nel collo, ove finisce in un picciuolo piuttosto lungo. La sua buccia è giallognola, colorita da un lato di un rosso vivissimo che la rilieva in un modo aggradevole. La polpa è croccante, gentile, sugosa e di un sapore squisito.

La pera che abbia più analogia colla *Passatutte* è la *Pera Spina* quando si trova nel suo stato di perfezione; ma bisogna osservare che questo punto di bontà non è comune nelle *Pere Spine* nel mentre che non manca mai nelle *Passatutte*.

Io sono stato due mesi a Venezia nella stagione di queste pere, e ne ho mangiate quasi ogni giorno senza che me ne sia andata a male alcuna. Ho osservato che quando eccedono in maturità ammezziscono come le altre, ma non volgono a tale stato per sorpresa come succede alle *Angeliche*, nè si arrestano nella lo-

Pero Passa-tutti

PERO PASSA-TUTTI

ro maturazione avvizzendo e disseccandosi, come succede alle *Pere Spine* quando non hanno acquistata la loro perfezione botanica alla pianta.

La maturazione delle *Passatutte* è graduale e sicura; e dal momento che il verdastro della buccia si volge in giallo, esse cominciano ad immorbidirsi e a spiegare un sugo squisito che aumenta in proporzione che si avvicinano al punto della loro maturità, ma che eguaglia sino da principio quello delle pere più pregiate.

La Pera *Passatutte* è una varietà della *Terraferma veneta*, e pare rara anche in quei paesi. Io non ne ho trovate che nel mercato di Venezia, ove comparivano ogni due a tre giorni a piccioli panieri, e dove si vendevano carissime.

Mi è stato assicurato che si coltivano nel Vicentino e nel Veronese, ma non mi è riuscito mai di vederne in quei paesi. Ve ne sono nel Bresciano, ove si conoscono sotto il nome di *Pere Norgal*, nome che si trova negli antichi cataloghi dei Pepinieristi di Verona, e in quelli di Vicenza. Il Sig. C. Giuseppe Cernassai di Udine, coltivatore instruito e dilettante di frutti, mi ha assicurato che il *Passatutti* si coltiva nelle colline del Lago di Garda, a Montecchio, a San Gio. Illarione e in Gorizia, ove riceve il nome di *Pero Filippo* perchè le prime pere che vi furono portate si pagarono un filippo l'una.

Io ho fatti per molti anni degli sforzi per procurarmene gli alberi, e me ne sono stati mandati 35 in Finale in tre spedizioni dai Pepinieristi di Vicenza, ma mi sono riesciti tutti di qualità differenti e la maggior parte mediocri o cattive. Ne ho finalmente ottenuta una da Brescia sulla quale ho colto il ramo col frutto acerbo, figurato nella tavola che accompagna quest'articolo. Il frutto maturo era stato già dipinto nel 1821 sopra di un originale preso sulla piazza di Venezia e da me spedito a Genova all'illustre mio collaboratore il Sig. del Pino.

110

PERO PASSA-TUTTI

È strano che un frutto così prezioso non sia stato propagato almeno in Italia. Sta in fatto però che non si trova che nello stato Veneto, e che anche in quel paese è raro e ricercato.

È probabile che il Duca Cosimo de' Medici lo avesse introdotto nei suoi frutteti, mentre lo trovo nei quadri della R. Villa di Castello sotto il nome di *Pero Norgal*, nome che si trova pure nei manoscritti del Micheli, conservati in Firenze presso l'egregio Sig. Dottore Targioni Tozzetti, e che contengono la descrizione dei frutti raccolti da quel Principe. Ora però è sconosciuto in Toscana, nè se ne trova traccia nei giardini del Gran Duca.

Pare che non sia stato ancora introdotto in Francia: ho veduto solo da pochi anni il nome di Pero Passa-tutti in un catalogo di un Pepinierista francese, ma ho motivo da credere che sia ciò una delle solite imposture che si fanno ogni giorno da questi negozianti di piante.

Non mi è avvenuto di vederlo in Vienna, ove mi sono trovato appunto nella stagione in cui matura, nè mi sono avveduto che alcuno di quei dilettanti ne avesse idea, ma ho incontrato il suo nome nella Pomona Tedesca del Diel, il quale ne fa una lunga descrizione, e lo riconosce per un frutto veneziano. (DIEL. VERSUCHEINER SYSTEMATISCHEN VESCHREIBUNG IN DENTSCHLAND VORHANDENER KERNOB SE SORTEN VON ANG. FRID. A. DIEL. FRANKFURT EMCHAIN. 1801, 8.º VOL. V. PAG. 210).

Può darsi che la vicinanza dello stato Veneto ai paesi Tedeschi dell'Impero Austriaco ve ne abbia facilitata l'introduzione: io dubito però che possa adattarsi a quei climi.

Invito intanto i Coltivatori Italiani ad introdurlo nelle altre provincie della nostra Penisola; e a propagarlo, e sono certo che se ne troveranno contenti, essendo questa senza contrasto la migliore di tutte le pere.







Pera Perla

cult. Sereniani da e inc.

PERO PERLA

P. PYRUS PERLA *fructu aestivo praecoci cucurbitiformi, epicarpo glabro flavoalbescente, obiter subroseo, sarcocarpo albo firmo delicato, succo dulci gratisimo. Vulgo Pera Perla.*

Lactea haec vocantur. PLIN. Lib. 15. cap. 15.

L PERO PERLA è una delle razze più preziose, che si coltivino nel suolo Italiano.

L'Albero si sviluppa con molto vigore, e diventa grandissimo e maestoso.

I Rami sono eretti, a messe rare e piene di gemme.

La Foglia è piccola, liscia, e di una figura subrotonda.

Il Fiore è bianco, disposto a mazzetti, ed allega colla massima facilità.

Il Frutto, di una grossezza mezzana, è fatto a zucchetto, ovale alla base, con collo un poco allungato, e conformato con regolarità e con grazia.

La buccia, che è liscia e come lucente, ha il fondo di un color canarino chiaro, rilevato talvolta da una sfumatura di rosso leggero, che vi si sviluppa dalla parte del Sole, quando vi è ben esposto.

La polpa è bianca, più *croccante* che *morbida*, ma gentile, sugosa, e di un gusto dolce e gagliardo.

Pero Perla

PERO PERLA

La *Pera Perla* matura sul principio di Luglio, e succede immediatamente alle *Pere Moscate*, ed alle *Bianchette*. È una delle migliori fra le *Pere* estive, e una delle più coltivate; perchè unisce alla grazia delle forme e alla gentilezza della polpa, la proprietà importante di sostenersi lungo tempo senza infracidire, nè ammezzire, circostanza che la rende molto propria al commercio.

Pochi alberi a frutto vengono della grossezza di questo, o sono dotati di un'eguale fecondità. Io ne ho veduti molti dell'altezza di venti Metri, e ho raccolto più volte ad una sola di queste piante cento Rubbi di *Pere*. (800. Kilogrammi).

Le piante di cinquanta a sessanta Rubbi, sono frequenti nella Riviera di Genova, e specialmente in Savona e Finale.

Questa *Pera* è coltivata in quasi tutti i paesi d'Italia. In Firenze è conosciuta sotto il nome di *Pera Perla*. È rara nel Pisano, e vi ha una nomenclatura incerta e vaga. Ai Bagni di S. Giuliano è detta *Pera Bernardina*. I Lucchesi la chiamano *Pera Camogli-na*, e sotto questo nome è conosciuta in tutto il Genovesato e nel Piemonte. Ne ho mangiate a Nizza ed in Provenza, ove ricevono il nome genovese di *Camogine*, nome che conservano anche a Cadice in Spagna, e che si crede derivato dal Villaggio di *Camoggi* presso di Genova.

Questa *Pera* non è descritta da alcuno dei Pomologi Oltramontani, nè mi è riuscito di poterla vedere nè in Francia nè in Germania, ove l'ho ricercata con molta insistenza tanto nei mercati di Parigi e di Vienna, quanto presso i diversi dilettanti che ho conosciuti in quelle città.

Essa deve essere riportata alla *Pera Lattea* di Plinio.

Il *Pero Perla* ama un clima caldo, e un terreno grasso e sostanzioso. Esso abbonisce moltissimi frutti, e gli perfeziona facilmente, ma qualche volta son soggetti ad essere annebbiati; e al-

PERO PERLA

lora la buccia resta coperta da certe macchie nere che la induriscono, e ne rendono la polpa granellosa ed insipida.

Questa varietà non si conserva che coll'innesto. Dal seme, si ottiene una pianta tardissima a fruttificare, e quasi sempre degenerata. I soggetti migliori per innestarla sono sempre i Peri spontanei. I Polloni vengono male, e prosperano poco. Essi devono essere proscritti per tutti i Peri, ma specialmente per questo.





Pera Pistacchinas

Don. Fel. Pino dis: in finale 1822.

Paolo Jamagutti inc. in Firenze

P E R O

P I S T A C C H I N O

O

PERO BUGIARDO D'AUTUNNO

P. PYRUS MENDAX *fructu medio, autumnali, oblongo; epicarpo scabro, luride virescentè; sarcocarpo pallide-luteo, tenero, succoso, gustu gratissimo. Vulgo, Pera Pistacchina.*

Il PERO PISTACCHINO è una delle tante varietà che credo esclusive all'Italia, e che certamente sono migliori della più gran parte delle Pere che i nostri dilettanti fanno venire ogni giorno di Francia o da Chambéry.

La pianta non ha una fisionomia abbastanza distinta da esigere una descrizione particolare, ma il frutto ha dei caratteri che lo distinguono da quanti altri ne conosciamo.

È oblongo, della dimensione delle Pere *Spadone*, ma più sottile, colla testa ovata, e con un collo leggermente degradante, e regolare ed allungato.

La buccia è verdognola, ma di un verde sucido, impastato di giallo, e somigliante a quello della *Pera Bugiarda*.

La polpa è giallognola, fina, sugosa e saporitissima.

Comincia a maturare in Ottobre, e dura sino alla metà di Novembre. Qualche volta continua sino al principio di Dicembre, ma ciò è raro.

La raccolta di queste pere si fa in Settembre in una volta, come si usa per le pere vernine, e si ripongono in casa, ove ma-

Pera Pistacchino

PERO PISTACCHINO

turano a poco a poco lungo l'autunno, e forniscono ogni giorno la tavola per quasi due mesi.

La *Pistacchina* non è coltivata generalmente in Italia come lo meriterebbe, ma nei paesi, ove è conosciuta, vi gode di una reputazione distinta.

Il primo luogo in cui mi è avvenuto di vederla è stato il mercato di Roma. Tutte le piazze di quella Città ne sono piene dall'Ottobre al Novembre, e vi è riguardata a ragione come una delle pere migliori. Credo che vi sia portata dalla Sabina, e specialmente dalle Colline di Frascati e di Albano, da dove io ne ho avute le piante che coltivo nella mia villa di Finale. I Romani la chiamano col nome di *Pera Pistacchina*.

Non mi è riuscito di vederla in Napoli, ove ho passato l'autunno del 1824., nè ho potuto averne indizio da alcuno.

È ignota egualmente in Toscana, nel Genovesato, e nel Piemontese.

Credo che si coltivi in Lombardia, ma solo dai Dilettanti, non avendola mai veduta nei mercati che ho visitati più volte in autunno da Milano a Bologna, siccome non l'ho veduta neppure in Romagna da Rimini ad Ascoli.

Abbondantissima invece l'ho trovata in tutto lo stato Veneto. L'ho mangiata in Padova sotto il nome di *Pera Guerrina*, in Venezia sotto quello di *Pera Alguerrin*, in Vicenza sotto il nome di *Pera Ambretta*, in Verona sotto quello di *Pera Cappuccina*, e finalmente in Brescia col nome di *Pera Gnocca d'Autunno*.

In tutti questi paesi essa è comunissima, e della stessa bontà di quelle di Roma. Io ne ho fatte venire delle piante da Vicenza che non fruttano ancora.

Ho detto che credo che la *Pistacchina* sia coltivata in Lombardia dai Dilettanti. È una congettura fondata sopra le osservazioni seguenti.

PERO PISTACCHINO

I Lombardi danno il nome di *Pera Gnocca* alla *Pera Bugiarda*. Nel mio ultimo viaggio di Lombardia ho riconosciuto che si coltivava in molti giardini un Pero sotto il nome di *Gnocco d'Autunno*, di cui mi si facevano degli elogi e la di cui descrizione coincideva coi caratteri della *Pistacchina*.

L'ho trovata in Milano nel giardino del Sig. Conte Castiglioni, in Piacenza in quello del Sig. Pavesi e nella Pepiniera del Sig. Illari come si vede dal suo Catalogo; l'ho trovata in Parma nell'orto Stocchi coltivato dal Sig. Suares, e l'ho sentita vantare da diversi Dilettanti in Reggio, in Modena, in Bologna, e finalmente in Firenze dal Sig. Geri che ne ha una pianta nel Giardino Reale di Boboli.

Siccome era di State, quando ho avuto luogo di veder queste piante, e di sentir questo nome (*Gnocca d'Autunno*) non ho potuto verificare se veramente esse corrispondono alla *Pistacchina*.

Osservo però che è la vera *Pistacchina* che ho mangiata in Brescia sotto il nome di *Gnocca d'Autunno* e che non vi è niente di più naturale che i Lombardi che conoscono la *Pera Bugiarda* sotto il nome di *Pera Gnocca*, abbiano esteso questo nome alla *Pistacchina* che vi somiglia tanto nelle forme, nel gusto e nel colore, e che non ne differisce che nel tempo della maturazione.

Egli è appunto per questo che io vi ho messo per sinonimo il nome di *Pera Bugiarda Autunnale*, scegliendo per nome principale quello di *Pistacchina* invece dei molti altri che riceve in Italia, poichè è il nome adottato dai Romani, i quali, dopo i Toscani, hanno il diritto di preferenza in questo punto, vivendo in un paese ove la lingua Italiana non è solo lingua scritta, ma lingua parlata.

Non mi estenderò nell'esame delle Pomologie Oltramontane per cercarvi la nostra *Pistacchina*. Per quanto io abbia studiati i due Duhamel e le diverse Pomone Tedesche ed Inglesi, non mi

PERO PISTACCHINO

è riescito di rinvenire una Pera, la cui figura si rassomigli a questa, e che ne abbia i caratteri.

Si aggiunga a ciò che non mi è accaduto neppure di trovarla in Vienna nei frutteti del Sig. Bredemayer e del Sig. Antoine; nè in Parigi ove ho passati due autunni, e dove ho visitati giornalmente i mercati e tutti gli stabilimenti che vi sono in questo genere, compresa la Pepiniera di Versailles diretta dal Sig. Bosc, il quale mi onorava della sua amicizia, e che me l'avrebbe fatta conoscere.



Pera reale

*È ineguata dal vero da Dom. Del Pino in Genova
Lucia in Firenze da F. Sarti*

PERO

R E A L E

P. PYRUS REGALIS *fructu aestivo, turbinato; epicarpo lutescente, punctis cinereis in maculis rubre-micantibus pulchre consperso; sarcocarpo albo, frangente, succosissimo, jucundo sapore donato. Vulgo, Pera Reale.*

La PERA REALE è una delle migliori fra le Pere estive d'Italia. Il suo albero viene grandissimo, ed eguaglia quasi quello del *Pero Perla*.

I suoi fiori escono ordinariamente in abbondanza, e allegano con facilità.

I frutti non annebbiano mai, ed una volta allegati prendono facilmente tutto il loro sviluppo, malgrado le intemperie delle stagioni.

Essi sono di una grossezza mezzana, ovati dalla parte della corona, più grossi nel centro, e degradanti verso il picciuolo.

La buccia, a principio verdastra, si colorisce nella massima maturità di un giallo sparuto, che è coperto da un lato da una sfumatura di rosso leggiero, e punteggiato da una quantità di macchiette giallo-cineree circondate da una areola rossa che le danno della somiglianza colla buccia della *Pera Angelica*.

La polpa è bianchissima e di un tessuto croccante che si frange sotto i denti come il ghiaccio, e che sviluppa nel rompersi un sugo abbondante e fresco, che non è senza sapore, ma che manca di rilievo.

Pero Reale

PERO REALE

Questa Pera matura sul principio di Luglio : essa non regge ai trasporti, perchè ammezza facilmente; è una delle migliori a mangiarsi colta di fresco, ed una delle più belle per ornare le tavole.

Il Genovesato abbonda molto di queste pere, e vi sono conosciute sotto il nome di *Pere Reali*.

Io non le ho mai vedute in Piemonte, nè in Toscana, e ignoro se si coltivino nel resto dell'Italia.

Quanto agli Oltramontani pare che non le conoscano.

Il nome di *Pero Reale* s'incontra in quasi tutte le Pomone; ma sarà difficile il trovare una descrizione che combini colle qualità del *Reale* dei Genovesi. Il *Franc Real* di Tournefort è un pero vernino, e vernina è la *Rojale* di Mayer che quest'autore, sul testimonio dei Certosini, pretende che corrisponda alla *Spina-carpi* degl' Italiani. Sono estive è vero le *Reali* di Knoop (Royale d'été ou Robine. Knoop. Pomol.) e di Duhamel (Roy d'été, Gros Rousselet Duh. n. 34. pl. 12), ma la prima è una pera moscata e picciola, e la seconda, che ha la buccia rustica e lavata di grigio, e la polpa ordinaria e un poco acidetta, non è estiva come la nostra, maturando sulla fine di Agosto.

Io non ardisco asserire per questo che la nostra *Reale* non possa ritrovarsi sotto di un altro nome nelle Pomone oltramontane, poichè, nell' infinita quantità di pere descritte dai Pomologi Tedeschi e coll' imperfezione delle loro tavole, è difficile di ben distinguere le varietà; ma posso assicurare che non l'ho mai veduta nè a Parigi, nè in Vienna, e che non si trova fra le numerose varietà di Martin Bourdin di Chambéry, il quale ne coltiva quattro sotto il nome di *Reali*, senza che alcuna somigli alla nostra, e che sembrano quelle di Tournefort, di Knoop, di Duhamel e di Mayer.

Che che ne sia di ciò, gli amatori faranno sempre un profitto, procurandosi questa varietà dal Genovesato, ove è coltivata generalmente, e dove si trova anche nei vivaj di commercio.





Pera Gadoma

Domenico Del Rio det. in Pinale nel settembre 1885.

Francesco Gussone inc. in Firenze 1889.

P E R O S P A D O N E

P. PYRUS SPADONIA, *fructu aestivo serotino; epicarpo virescente, maculaque rubea aliquando velato; sarcocarpo albo tenerissimo, in ore liquescente, succo gratissimo. Vulgo, Pera Spadona.*

Pera Spadona. Quadri della Real Villa di Castello. N. 13. mese di Agosto.

LIL PERO SPADONE è una varietà estiva, che dura sino all'Autunno e che gareggia colle migliori pere della stagione.

L'albero non prende le dimensioni del Pero Campana e del Bugiardo, ma supera sempre il Pero Butirro, ed è un medio fra le varietà a grande sviluppo e le varietà a pianta piccola.

La sua fioritura è abbondante e allega facilmente.

Il frutto è oblungo, ovale alla corona, poi rilevato e finito in seguito da un collo graduato, che si attacca ad un picciuolo mediocre. La buccia è verde anche nella maturità, ma se è in luogo aprico, si vela dal lato del Sole di una macchia di rosso roseo, che gli dà del risalto. In generale però è intieramente verde, e tale si mantiene sino alla fine.

La sua polpa è bianca, di una grana finissima, gentile e liquescente. Il sugo, in cui si scioglie, è piacevole senz'essere rilevato, e non ha acidità come non ha aromato.

Nei paesi vicini al mare le Pere Spadone si staccano sul finir della State, e maturano nella dispensa, ove si conservano tutto

Pero Spadone

PERO SPADONE

il mese di Agosto e talora anche in Settembre. Alla montagna esse ritardano la loro maturazione, e durano sino all'Ottobre. Non sono soggette ad essere annebbiare come la maggior parte delle pere estive, ma immezzano facilmente. Bisogna aver cura di non tardar molto la loro raccolta, nè di anticiparla di troppo: nel primo caso passano in poco tempo, e nel secondo maturano male, e restano insipide. Quando sono in perfezione rivaleggiano colle pere migliori sia per la delicatezza della polpa che per l'abbondanza del sugo. Io le preferisco a tutte le varietà estive all'eccezione della sola Butirra, che è la regina delle pere.

Il Pero Spadone è una varietà propria dei paesi meridionali. L'ho trovato nell'Andalusia, nel Valenziano e in Provenza. L'Italia ne è piena, e si trova in profusione su tutti i mercati, cominciando da Napoli fino a Nizza, e dall'Abruzzo sino a Venezia; ma non si trova in Piemonte, e non l'ho mai veduta a Torino. È nota dappertutto sotto il nome di *Pera Spadona*, e in ogni luogo è pregiata.

Pare che sia ignota ai Pomologi Oltramontani. Io almeno non l'ho saputa riconoscere in alcuna delle Pomone che ho esaminate, nè l'ho mai incontrata in Parigi e in Vienna, ove mi sono trovato nella stagione in cui matura.

Il Pero Spadone deve la sua origine ad un seme come tutti gli altri. Egli però non solo non si riproduce identico, ma non dà nemmeno delle varietà che gli somiglino.

Bisogna propagarlo coll'innesto, e questo riesce bene e facilmente non solo sullo spontaneo quanto ancora sul Cotogno e sul Biancospino. Il primo è da preferirsi ove si vogliano delle piante grandi e robuste. Per i giardini di ornamento si può adottare il Cotogno: su di questo si hanno delle piante piccole, ma i frutti sono sempre belli e ben formati, e non mancano mai.





*Pera Spadona Vernina
o Pera S. Germana*

Dom. Del Rio dis: in finale il 7^{bre}: e. 1822.

Aless. Contardi inc: in Livorno

PERO

SPADONE VERNINO

O

PERO SAN GERMANO

P. PYRUS-SPADONIA, *fructu magno, hiemali, oblongo, irregulari; epicarpo scabro, in maturitate ex luteo virescente, maculisque ochraceis praesertim ad coronam semper tigrato; sarcocarpo albescente, delicatissimo, in ore semper liquescente, succo grate acidulo. Vulgo, Pera Spadona Vernina, o Pera San Germana.*

Pyrus sativa, fructu brumali, longo, è viridi flavescente, in ore liquescente. La Saint Germain, ou l'inconnuë de la Fare. Tournef. I. R. H. p. 632. Duham.

Pera di Gerusalemme. Quadri della R. V. di Cast. Quad. 2. N. 4.

Pyrus Viridis, vibicibus ferugineis repersum, pugno mais librato, saporis optimi. Aldrovandi. Dendrol.

Pyra Viridia. Plinij.

Pera San Germana v. Pyri communis, varietas. Targioni, Diz. B. it. p. 130.

La PERA SPADONA DA INVERNO, che in molti luoghi d'Italia, e in tutto l'Oltremonte riceve il nome di *San Germana*, è senza contrasto la migliore delle Pere vernine dopo la *Passa-tutti* dei Veneziani; o almeno non ha chi le contrasti questo posto, fuori che la *Pera Spina*.

Pero Spadone Vernino

PERO SPADONE VERNINO

L'albero del *San Germano* non viene così grande come quello dello *Spino*. I suoi rami sono più sottili; e le sue foglie, più picciole e più rare, gli danno un aspetto men fosco, ed una fisionomia chiara e diradata.

I suoi fiori sono abbondanti e di una allegagione non difficile.

I frutti resistono alle brine, ed è raro che sieno offesi dalle nebbie: una volta allegati, si sviluppano con rapidità, e se il terreno, ove è l'albero, è discretamente profondo e sostanzioso, essi vengono alla perfezione, e acquistano la maturità botanica sulla fine di Settembre, o sul principio di Ottobre.

È quella l'epoca del raccolto: in quello stato la loro forma è fissata, e la loro polpa compiuta. Sono oblunghi, ovali alla corona, che per lo più è situata un poco lateralmente, ringrossati a un terzo della loro lunghezza, degradanti in seguito sino al picciuolo, ma irregolarmente, e formanti presso di questo un collo un poco ritorto in cui esso è impiantato.

La loro buccia è di un verde grigio, interrotto da diverse macchie rugginee più o meno dense, e sempre più cariche presso la corona e presso il picciuolo, che nel corpo del frutto.

Essi si conservano in questo stato tutto il mese di Novembre.

Quelli che acquistano in questo frattempo un'ammollimento che somiglia alla maturità, o sono imperfetti o sono bacati, e la loro polpa è floscia ed insipida.

Nel Novembre si comincia a mangiarne dei maturi: essi sono nella loro perfezione in Dicembre e Gennaro, e se ne mangiano dei buoni ancora sino al febbrajo: ma questi ultimi ammezzano facilmente, e la loro polpa non è più nè così delicata, nè così saporita.

Quando le Pere San Germane giungono alla maturità, la loro buccia si rischiara, e volge al giallo; e questa variazione ha luogo egualmente nelle macchie rugginee, che si schiariscono come la buccia.

PERO SPADONE VERNINO

La polpa si intenerisce e diventa morbida e liquescente, sicchè nel mangiarsi si scioglie in un sugo acidulo, ma grazioso, che punge il palato senza offenderlo, e che vi lascia una sensazione piacevolissima.

Alcuni preferiscono la *San Germana* alla *Spina*: essi sono determinati dalla morbidezza della sua polpa, che quasi eguaglia la polpa della *Butirra*, e dall'abbondanza del suo sugo; e trovano nell'acidulo, che gli è proprio, un certo rilievo che solletica il palato e lo ravviva. Altri poi amano di più il croccante che distingue la polpa della *Pera Spina*, la quale ha meno delicatezza, ma punge il palato più gradevolmente, e il di cui sugo egualmente abbondante ha una maggior vivacità.

Tutti però convengono che il sugo della *Spina* è dolce e di un sapore squisito, mentre quello della *San Germana* è per se stesso insipido, e non è reso grato che dall'acidulo che lo rileva.

Io, per me, dò la palma alla *Spina*, quando si trova nel suo stato di perfezione; ma confesso che questo punto è difficile ad aversi, o almeno non in tutte le annate, mentre che la *San Germana* lo acquista regolarmente nella maggioranza dei suoi frutti, e quasi senza eccezione.

Perciò il miglior partito a seguirsi sarà quello di coltivarle ambedue come due capi-specie, e di moltiplicarle nei pomari di preferenza a tante altre pere vernine che gli occupano ben a torto dopo che gli abbiamo lasciati invadere dai Pepinieristi di Chambéry.

È difficile il poter tessere la storia del *Pero San Germano*: esso è ora esteso in tutta l'Europa, nè vi è Pomona che non lo descriva. Questo nome però non è antico, e non si trova in alcuno degli scrittori che hanno parlato di frutti prima di Duhamel. Io l'ho cercato inutilmente in Aldrovandi, in Mattioli, in Gallo, in Ruellio, in Carlo Stefano, in Porta, e nel Micheli.

Non è perciò che questo Pero si debba riguardare come una varietà nuova acquistata recentemente, o tirata da poco in qua

Pero Spadone Vernino

PERO SPADONE VERNINO

da qualche clima lontano. Esso esiste in Italia da tempi antichissimi, poichè si ritrova in tutti i giardini già spettanti ai Monaci, e specialmente ai Benedettini in piante vecchissime, e per tradizione di data antichissima. Ei si trova pure in abbondanza nelle valli più remote del nostro Appennino, e in paesi ove certamente non vi è mai stato amatore che abbia messo del lusso nella coltura.

In tutti questi luoghi è riguardato come una pianta indigena, o almeno di una coltura immemorabile, e da per tutto vi è conosciuto con un nome locale.

Nell' Appennino Ligure, e specialmente nella Pieve di Albenga, ove è comunissimo, vi riceve il nome di *Pero Limone*. A Pontremoli in Val di Magra si chiama *Pero di Gerusalemme*. In molti altri luoghi d'Italia l'ho trovato col nome di *Pero Spadone da Inverno*: in alcuni ancora col nome di *San Germano*.

Chi potrà mai fra tanti nomi conoscere il primitivo? e chi potrà asserire che ne abbia avuto mai uno generale?

Già abbiamo indicata nell'art. del *Buon Cristiano*, la congettura che ci si è presentata allo spirito a riguardo del nostro *San Germano* nel fare il confronto della pera conosciuta attualmente in Europa sotto il nome di *Buon Cristiana da Inverno* colle descrizioni che si trovano negli Autori del secolo sedicesimo del frutto a cui si applicava allora questo nome tanto in Francia quanto in Italia.

Chi sa che la *Buon-Cristiana* di quei tempi non fosse la nostra *San Germana*? Certamente, se si eccettui la *Pera Spina*, o la *Passatutti*, non ve ne è altra fra le vernine a cui si possano applicare le descrizioni di quei Scrittori relative alla *Buon-Cristiana*.

Che che però ne sia di tali congetture, è sempre certo che la nostra *San Germana* è una varietà conosciuta anticamente in Italia; e sembra che sia quella che in alcuni Scrittori è indicata sotto il nome di *Spadona Vernina*, e in altri sotto il nome di *Pera di Gerusalemme*.

PERO SPADONE VERNINO

Ora essa si trova in tutti i Pomarj d'Europa. Io non so se in Oltramonti abbia in ogni paese un nome volgare, come lo ha in Italia: solo mi è noto che i loro Pomologi vi hanno applicato da per tutto il nome di *San Germana*, e che non si conosce più nel commercio che con questo nome.

Duhamel la descrive come una delle migliori pere di Francia: Mayer la colloca nella famiglia delle *Burré*.

La Pomona Londinese la descrive al N. 5. sotto il nome di *Vera San Germana* (*The True Saint-Germain Pear.*) e vi attribuisce tutti i caratteri della nostra *Spadona Vernina*.

Gli Amatori potranno confrontare la figura che ne dà la Pomona suddetta, che è ancora la più bella che si conosca, colle due figure che accompagnano questa descrizione, nelle quali è rappresentata e come si ritrova all'epoca del raccolto, e quale diviene al punto della maturità.

Io non credo che nello stato in cui si trovano le arti sia possibile di ottenere una maggior verità.





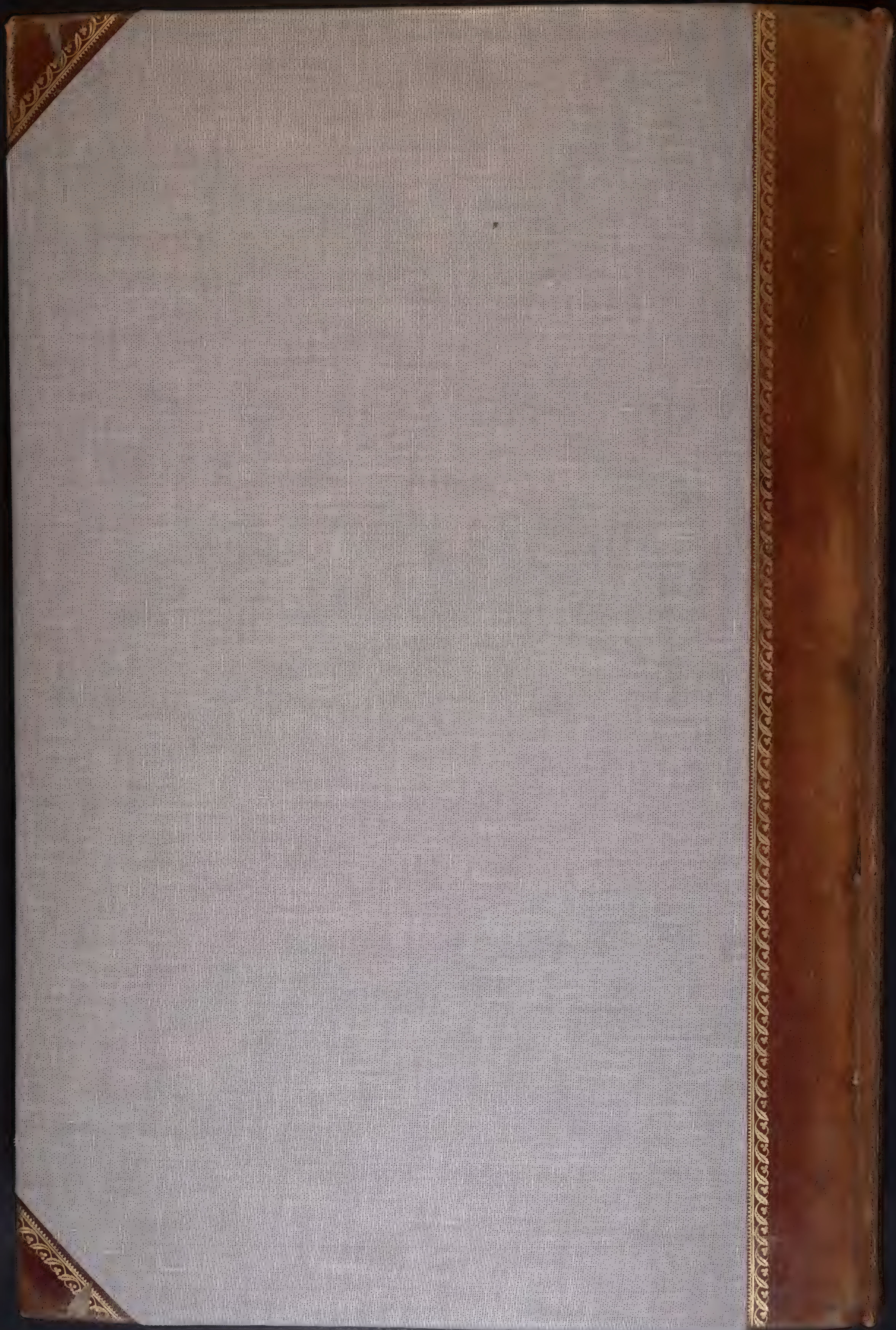


















A-1

POMONA ITALIANA

OSSIA

TRATTATO

DEGLI ALBERI FRUTTIFERI

DI

GIORGIO GALLESIO

TOMO SECONDO

P I S A

CO' CARATTERI DE' FF. AMORETTI

PRESSO NICCOLÒ CAPURRO

MDCCCXXXIX.

